Галина Поскребышева
Энциклопедия
ПРАЗДНИЧНЫХ
БЛЮД
Энциклопедия домашней кухни
18+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Уникальное издание «Энциклопедия праздничных блюд», собравшее лучшие рецепты известного кулинарного мастера Галины Ивановны Поскребышевой, члена Московской ассоциации кулинаров, обладательницы серебряной медали ВДНХ, автора популярных книг, – настоящий бестселлер. Много лет проработав в практической медицине, более 35 из них Галина Ивановна посвятила изучению и совершенствованию народных рецептов кулинарии. В предлагаемой вашему вниманию книге представлен широкий ассортимент оригинальных рецептур салатов и закусок, первых и вторых блюд, гарниров и десертов.

- Галина Ивановна Поскребышева
  - ○
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ Салаты и холодные закуски
    - ■ Салат из авокадо, краснокочанной капусты, сельдерея и огурцов
    - ■ Салат из авокадо с крабовым мясом или креветками
    - ■ Салат из авокадо с яйцами
    - ■ Салат «Экзотика» с авокадо и манго
    - ■ Салат из авокадо и овощей на листьях пекинской капусты
    - ■ Холодная закуска из жареных баклажан с чесноком
    - ■ Салат из авокадо и консервированной кукурузы с кальмарами
    - ■ Салат «Мимоза» с авокадо и крабами
    - ■ Салат из витлуфа и черешкового сельдерея с отварной морковью и яйцами
    - ■ Салат из жареных баклажан с зеленью
    - ■ Салат из витлуфа с зеленым горошком и яйцами
    - ■ Салат из авокадо с отварным языком
    - ■ Салат из витлуфа с курагой и орехами
    - ■ Салат из витлуфа с крабами
    - ■ Салат из дайкона с кальмарами и кукурузой
    - ■ Салат из сырой моркови острый
    - ■ Салат из моркови с черносливом и курагой
    - ■ Салат с кальмаром и корневым сельдереем
    - ■ Салат с крабовым мясом и черешковым

сельдереем
- Фруктово-овощной салат с клюквой
- Свекла острая
- Салат из тыквы и яблок с лимонным соком, орехами и медом
- Свекла по-монастырски
- Салат из фасоли (лобио)
- Салат из фенхеля, пекинской капусты и репчатого лука с кальмарами
- Салат «Нежность»
- Салат из кальмаров с сыром
- Салат фруктово-овощной с кальмарами
- Салат из кальмаров, рыбы и крабовых палочек
- Кальмары фаршированные
- Салат из вешенок с морковью и яйцами
- Салат из вешенок, куриного мяса, яиц и огурцов
- Шляпки грибов, фаршированные курицей
- Шляпки грибов, фаршированные картофелем
- Салат фруктовый
- Перец сладкий, фаршированный сыром
- Крокеты из брынзы с зеленью
- Язык отварной с пряностями
- Перец сладкий, фаршированный творогом и зеленью
- Холодец говяжий
- Холодец из шампиньонов и говядины
- Курица, фаршированная свининой
- Мясное ассорти «Чепуха»
- Селедка «под шубой»
- Медальоны из рыбной икры
- Жульен из филе трески
- Треска под овощным маринадом
- Рулетики из соленой сельди
- Жульен из кальмаров
- Семга слабого посола
- Рыба, маринованная с морковью и репчатым луком
- Рыба, маринованная с сельдереем и сладким перцем
- Икра щучья с репчатым луком слабосоленая
- Рыба, маринованная со свеклой
- Рыба, маринованная с капустой
- Рыба, маринованная с черешковым сельдереем
- Паштет из печени, запеченный в сладком перце

- Паштет из отварного мяса с кореньями и зеленью
- Паштет из куриной, гусиной или утиной печени
- Масло бутербродное из красной рыбы
- Паштет рыбный с овощами
- Паштет из куриных потрошков с овощами
- Масло бутербродное с кальмарами
- Масло бутербродное креветочное

- Супы
  - Суп овощной с фенхелем
  - Суп из телятины с шафраном
  - Суп овощной с фрикадельками из куриных грудок
  - Суп – крем куриный
  - Суп куриный с белой фасолью
  - Суп куриный с овощами
  - Суп из баранины с бамией
  - Суп телячий с фрикаделями
  - Суп из телятины и савойской капусты
  - Суп прозрачный из языка
  - Суп овощной с рыбными фрикадельками
  - Уха из стерляди с вином на овощном бульоне
  - Уха с шафраном
  - Суп «После праздника»
  - Рассольник рыбный
  - Овощной бульон из артишоков
  - Суп из кальмара с домашней лапшой
  - Суп из креветок с домашней лапшой
  - Суп из креветок с шафраном
  - Суп «Морской коктейль»
- Блюда из мяса
  - Мясо с овощами, запеченное в духовке
  - Говядина, жаренная с пряностями
  - Отбивная в кляре
  - Говядина сочная со свежими овощами
  - Мясо лося в кагоре
  - Шашлык говяжий из вырезки
  - Шашлык «Экзотика»
  - Шашлык из баранины
  - Шашлык свиной
  - Потроха телячьи
  - Шашлык из кролика
  - Шашлык из телячьих ребрышек
  - Грудинка, фаршированная зеленью и орехами

- Шашлык говяжий из вырезки
- Ребрышки молодого барашка
- Мясо, запеченное к празднику
- Почки, печень и сердце с картофельным пюре
- Вырезка говяжья, заплетенная косой
- Говядина, фаршированная сладким перцем и брынзой
- Мясо, запеченное с киви
- Мясо, маринованное в разных соках
- Мясо жаренное с гарниром из лука и чеснока
- Мясо слоеное с овощами и зеленью
- Мясо кусочками, фаршированное чесноком
- Мясо, фаршированное клюквой
- Овощное рагу с печенью
- Телятина с сельдереем и грибами
- Мозги жареные
- Телятина, фаршированная грибами
- Говядина, тушенная в сметане
- Мясное ассорти в кляре
- Мясо с овощами
- Свинина, фаршированная чесноком
- Поросенок фаршированный, жаренный в духовке
- Свинина запеченная, фаршированная айвой
- Ребрышки свиные с картофельным пюре
- Свинина, запеченная с пряными травами
- Свинина, запеченная с грибами
- Свиные отбивные с тмином
- Домашняя колбаса
- Ребрышки свиные, тушенные с овощами
- Ребрышки свиные, тушенные с зеленью
- Рагу свиное в горшочке
- Мясо с картофелем в горшочке
- Кролик, запеченный в сметане
- Баранина, запеченная в глиняном горшочке
- Рулет из мясного фарша с зеленью
- Телятина с грибами в горшочке
- Рулет мясной с мозгами
- Свиной рулет с зеленью
- Свинина в горшочке, тушенная с тысячелистником
- Свиной рулет с баклажанами
- Свиной рулет, фаршированный овощами и пряностями
- Мясной рулет-ассорти, запеченный в фольге

- Блюда из птицы
  - Фазан, запеченный в духовке
  - Индейка к праздничному столу
  - Курица, тушенная с черешками сельдерея
  - Цыпленок целиком на порцию
  - Индейка, запеченная в духовке с медом
  - Утка с картофелем, жаренная в духовке
  - Утка, жаренная с клюквенным соком
  - Грудка куриная с чесноком, запеченная в духовке
  - Курица с овощами, запеченная в духовке
  - Куриное филе, запеченное с яйцами и пекинской капустой
  - Гусь, утка или курица, запеченные со сливой (алычой)
  - Грудка куриная, запеченная с шампиньонами
  - Курица с грибами
  - Заливное из курицы
  - Крылышки куриные в пивном кляре
  - Куриные бедрышки с креветками в яблочном соусе
  - Курица или индейка, фаршированная чесноком и пряностями
  - Индейка, фаршированная ореховой пастой
  - Гусь, фаршированный яблоками и клюквой
  - Грудка индейки фаршированная
  - Рулет из куриных грудок с овощами и сыром
  - Рулет из курицы, запеченный в духовке
  - Фаршированные куриные окорочка
  - Рулет из куриного фарша с зеленью
  - Куриные рулетики с потрошками
  - Шейка куриная фаршированая
  - Фасоль с курицей в горшочке
  - Шашлык из куриных потрошков
  - Шашлык куриный с абрикосами
  - Шашлык из куриных крылышек с шафраном
  - Шашлык из гусиной грудки
  - Котлеты куриные с начинкой
  - Котлеты куриные с грибами
  - Шашлык из белого мяса индейки или курицы
  - Курица со сметаной
- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Рыба под соусом, запеченная в духовке
  - Щука под чесноком

- Семга на пару под крабовым соусом
- Щука отварная под чесночным соусом
- Кальмары с корнем сельдерея или пастернака
- Рыбное филе, запеченное с сыром
- Рыба фаршированная
- Осетрина, зажаренная в сухарях
- Скумбрия фаршированная
- Рыба мелкая, запеченная в духовке
- Форель речная, запеченная в духовке
- Рыбные рулетики
- Форель речная, приготовленная в пароварке
- Треска в горшочке на одну порцию
- Рыбный рулет
- Скумбрия в горшочке на одну порцию
- Рулетики рыбные с грибами
- Креветки, обжаренные в чесночном масле
- Морское ассорти в кляре
- Рыбный рулет-ассорти
- Шашлык из семги
- Рыбные палочки в кляре
- Шашлык из трески
- Шашлык из осетра или белуги
- Шашлык из скумбрии
- Пельмени с креветками
- Пельмени с тофу и креветками
- Каша перловая с кальмарами и овощами
- Осетрина, жаренная на сковороде
- Рыба отварная под чесночным соусом
- Карп, запеченный в сметане
- Рыба под молочным соусом
- Кнели рыбные
- Рулет из трески
- Рыба запеченная «Радуга»
- Запеканка рыбная слоеная с зеленью и сладким перцем
- Рыба, жаренная в маковой панировке
- Запеканка рыбная с зеленью и томатами
- Запеканка из трески с грибами
- Рыбное филе с маком в слоеном тесте
- Рулет рыбный с морковью, луком и томатами
- Лосось, запеченный в слоеном тесте
- Рыбное филе с кабачками
- Семга под соусом из грейпфрута и тыквы

○ Гарниры и блюда из овощей

- Баклажаны в горшочке
- Яблоки к мясу
- Груши к мясу
- Суфле с томатами и болгарским перцем
- Фенхель, запеченный к мясу
- Гарнир из сливы
- Цветная капуста, жаренная во фритюре
- Баклажаны жареные
- Сельдерей листовой жареный
- Лук и чеснок, запеченные к мясу
- Шашлык из баклажан
- Брюссельская капуста в кляре
- Картофельная кожура, жаренная во фритюре
- Картофель, запеченный с чесноком
- Картофель отварной к празднику
- Картофельные палочки
- Лук и сладкий перец, жаренные в панировке
- Жареная репа с медом
- Фасоль спаржевая отварная с луком и чесноком
- Жареный сельдерей с сыром
- Шпинат с сыром и орехами
- Вешенки, жаренные в кляре
- Жареные бобы с сухарями
- Овощное ассорти с грибами
- Цукини жареные
- Рагу фруктово-овощное
- Картофельное пюре с зеленью
- Картофельное пюре с белыми кореньями и морковным соком
- Айва к празднику
- Гарнир из репы
- Гарнир овощной с яблоками
- Гарнир из моркови
- Гарнир «Экзотика»
- Перец, фаршированный куриным мясом
- Рулетики из баклажан
- Свекла, фаршированная орехами и черносливом
- Баклажаны, фаршированные мясом
- Артишоки фаршированые
- Капустные кочаны фаршированые
- Лук-порей фаршированый (голубцы из лука-порея)
- Томаты, фаршированные овощами и сыром
- Перец болгарский, фаршированный овощами

- Репа фаршированая, запеченная в духовке
- Фенхель фаршированый
- Фенхель, фаршированный куриной грудкой

- Соусы и приправы
  - Соус из куриного мяса
  - Соус из говядины
  - Соус из печени
  - Соус из почек
  - Соус из птичьих потрохов
  - Крабовый соус
  - Соус грибной со сметаной
  - Соус из авокадо с чесноком
  - Соус из авокадо и томатов
  - Соус из авокадо и сливок
  - Соус из авокадо с лимонным соком и зеленью
  - Соус из авокадо с клюквой
  - Соус из авокадо с орехами
  - Соус из авокадо и манго с имбирем
  - Соус луковый
  - Соус из зелени с чесноком
  - Соус из лесной рябины с яблоками
  - Приправа из свежих ягод
  - Соус из сладкого перца и томатов
  - Приправа из сладкого перца с имбирем и лимоном
  - Приправа из яблок и лимона
  - Приправа из черноплодной рябины к мясу и птице
  - Приправа из яблок и чеснока к мясу и птице
  - Соус грибной из вешенок
  - Соус из авокадо и сметаны с чесноком
  - Горчица простая острая
  - Хрен со сливами
  - Хрен с крыжовником
  - Горчица “Бархатная”
  - Хрен с яблоками
  - Майонез с цветной капустой
  - Майонез с красной смородиной
  - Майонез с яблоком
  - Масло салатное с тысячелистником
  - Масло салатное луковое
  - Масло салатное с красным горьким перцем
  - Масло салатное с горчицей
  - Масло салатное с душицей

- Масло салатное сельдерейное
- Масло салатное со зверобоем
- Масло салатное с семенами укропа и кориандра
- Масло салатное грибное

- Выпечка
  - Булочки с тыквой (кабачками)
  - Печенье земляничное
  - Печенье с облепихой
  - Печенье фигурное “Игрушки”
  - Булочки с бананом
  - Ватрушки с творогом и зеленью
  - Ватрушки со сладкой творожной начинкой
  - Печенье тыквенное
  - Булочки фруктовые
  - Печенье с сыром
  - Печенье из ржаной муки
  - Булочки морковные
  - Печенье из овсяных хлопьев и морковных цукатов
  - Печенье с сыром «Пряное ассорти»
  - Печенье кабачковое
  - Печенье морковное
  - Печенье с отрубями
  - Торт тыквенный
  - Пирожное «Корзиночки»
  - Фруктовый пирог двухслойный с начинкой ассорти
  - Открытый пирог из яблок, кураги и чернослива
  - Торт из отрубей «Здоровье»
  - Пирожное из тыквы
  - Торт «Гречишный»
  - Кекс ореховый
  - Коврижка медовая
- Кулебяки и расстегаи
  -
  - Кулебяка с мясной начинкой
  - Кулебяка с капустной начинкой
  - Расстегаи с рыбной начинкой
  - Расстегаи с мясной начинкой
  - Расстегаи с начинкой из куриного мяса
  - Расстегаи с грибной начинкой
  - Расстегаи с начинкой из зелени
  - Расстегаи с начинкой из тыквы
  - Курник

- Пирожки печеные
- Пирожки, жаренные во фритюре
- Кекс ореховый
- Пирожные из заварного теста
- Пончики к рождеству
- Воздушный пирог из яблок
- Хворост
- Штрудель с яблоками
- Морковный торт
- Торт песочный с киви
- Пирог из щавеля
- Кольцо слоеное с яблоками

- Десерты и напитки
  - Чихирь из облепихи
  - Мороженое красносмородиновое
  - Мороженое клубничное
  - Мороженое сливовое
  - Мороженое яблочное
  - Мороженое вишневое
  - Конфеты «Орешки»
  - Ореховые колбаски
  - Конфеты фруктовые
  - Конфеты из орехов и яичных желтков
  - Конфеты «Орехи в молочном сахаре»
  - Пастила из лесной рябины
  - Конфеты морковные «Рыжик»
  - Конфеты из яблок
  - Конфеты из абрикосов или слив
  - Рахат-лукум
  - Тыква на десерт
  - Вишня в сахаре
  - Цукаты из ревеня
  - Цукаты из черноплодной рябины
  - Напиток к праздничному столу
  - Кефир с соком черноплодной рябины и свеклы
  - Квас из столовой свеклы и сливы
  - Чихирь красносмородиновый с листьями лимонника
  - Чихирь земляничный
  - Чихирь из шиповника
  - Чихирь из крыжовника с мятой и душицей
  - Клюквенный морс
  - Кефир со шпинатом и морковным соком
  - Кефир с земляникой (клубникой)

- Кефир с черной смородиной
- Кефир с малиной
- Кефир с абрикосами
- Кефир с яблоками и морковным соком
- Взвар
- Чай витаминный из ягод
- Чай витаминный из листьев
- Чай из цветков ежевики
- Фруктовый чай из яблочной и грушевой кожуры
- Чай из айвы японской
- Чай из рябины

○ Кипрейные чаи

-
- Чай кипрейный мятный
- Чай кипрейный с мелиссой
- Чай кипрейный с котовником
- Чай кипрейный с монардой
- Чай кипрейный с иссопом
- Чай кипрейный с базиликом
- Чай кипрейный с листом черной смородины
- Чай кипрейный с лофантом анисовым

○ Домашние вина и настойки

- Домашняя винная закваска
- Сбраживание сусла
- Вино из березового сока
- Вино домашнее виноградное
- Вино из голубики медовое
- Вино из груш
- Вино из ежевики
- Вино из крыжовника желтых сортов
- Вино из зрелого крыжовника
- Настойка на базилике
- Настойка чесночная на семенах укропа
- Настойка с эстрагоном
- Настойка тминная
- Настойка на семенах кориандра
- Водка белая московская, старинная
- Водка старинная Ерофеич
- Вино с миндальным ароматом на рябиновых ветках
- Водка тминная скороспелая
- Водка-запеканка
- Ратафия из персиковых косточек
- Сладкая водка из трех сортов фруктов

- Водка тминная
- Водка малиновая
- Водка с гвоздикой
- Водка с кардамоном
- Водка мятная
- Водка анисовая
- Водка лимонная или апельсиновая

Галина Ивановна Поскребышева
Энциклопедия праздничных блюд

© Глеб Глинка, наследник, текст, 2018
© ИП Носкова, 2018
© ООО «Издательство «Эксмо», 2019

* * *

Перед вами уникальное издание – «Энциклопедия праздничных блюд», собравшее лучшие рецепты известного кулинарного мастера Галины

Ивановны Поскребышевой, члена Московской ассоциации кулинаров, обладательницы серебряной медали ВДНХ, автора популярных книг. Много лет проработав в практической медицине, более 35 из них Галина Ивановна посвятила изучению и совершенствованию народных рецептов кулинарии.

В предлагаемой вашему вниманию книге представлен широкий ассортимент оригинальных рецептур салатов и закусок, первых и вторых блюд, гарниров и десертов.

От автора

Хлебосольное отношение к празднику – это склад души. Гостя мы встречаем самым лучшим, вкусным, деликатесным. Хорошая хозяйка готовится к празднику заранее – делает соусы и маринады, вина и настойки – это и экономично, и заметно облегчает хлопоты в торжественный день.

Все блюда, представленные в этой книге – несложные по технологии приготовления, не отнимут у вас много времени и готовятся так, что в исходных продуктах сохраняются все витамины и полезные вещества.

Для молодежных вечеров я рекомендую делать «стол из одного блюда» – пусть это будет шашлык или курица, но с салатом из свежих овощей или фруктов, фруктовыми соками и ароматными настойками.

И последнее: все кушанья должны готовиться с хорошим настроением и любовью к вашим близким, тогда даже самое простое из них будет вкусным и полезным.

Галина Ивановна Поскребышева

Салаты и холодные закуски

Салат из авокадо, краснокочанной капусты, сельдерея и огурцов

Авокадо – 2 шт.
капуста краснокочанная – 200 г
сельдерей, коренья или черешки – 200 г
огурцы свежие – 200 г
масло оливковое – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Сельдерей очистить, нашинковать тонкой соломкой и пассеровать на оливковом масле. Огурцы измельчить так же. Капусту краснокочанную очень мелко нарубить. Плоды авокадо разрезать вдоль на половинки, вынуть из них мякоть и нарезать соломкой. Подготовленные компоненты смешать, посолить по вкусу, уложить в кожуру от авокадо, украсить мелким маринованным луком или свежей зеленью.

Салат из авокадо с крабовым мясом или креветками

Авокадо – 4 шт.
сельдерей корневой – 200 г
огурцы свежие – 200 г
крабовое мясо или креветки – 200 г
майонез (лучше соевый) – по вкусу

Приготовление

Сельдерей очистить, нашинковать тонкой соломкой. Огурцы свежие измельчить так же. Плоды авокадо разрезать вдоль на половинки, вынуть ложкой содержимое, не разрушая кожуры плодов, мякоть нарезать соломкой, соединить с подготовленными сельдереем и огурцами, заправить майонезом. Полученной смесью наполнить освобожденные от мякоти половинки – «лодочки», украсить их нарезанными креветками либо кусочками крабового мяса.

Салат из авокадо с яйцами

Авокадо – 2 шт.
яйца – 4 шт.
лук репчатый фиолетовый – 200 г
майонез – по вкусу

Приготовление

Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нашинковать. Авокадо очистить от кожуры и измельчить так же, как яйца. Лук репчатый очистить и нарезать тонкими кольцами. Все соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат «Экзотика» с авокадо и манго

Авокадо – 200 г
манго – 200 г
лук репчатый фиолетовый – 200 г
витлуф – 200 г
майонез – по вкусу

Приготовление

Плоды авокадо и манго очистить от кожуры и нарезать тонкими брусочками. Лук репчатый очистить и мелко нашинковать. Витлуф измельчить. Все соединить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат из авокадо и овощей на листьях пекинской капусты

Капуста пекинская – 300 г
авокадо – 2 шт.
перец сладкий – 100 г
сельдерей черешковый – 100 г
сметана – 100–150 г
соль – по вкусу

Приготовление

Пекинскую капусту, сладкий перец, черешковый сельдерей и авокадо мелко нарезать, посолить, заправить сметаной, тщательно перемешать. Каждую порцию салата уложить на небольшие листья пекинской капусты, извлеченные из средней части кочана.

Холодная закуска из жареных баклажан с чесноком

Баклажаны – 500 г
масло растительное – для жарки
чеснок – 4–5 зубчиков
соль – по вкусу

Приготовление

Баклажаны нарезать вдоль плода ломтями, выдержать 30 мин в подсоленной воде (ст. ложка соли на литр воды), отжать и обсушить тканью, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Уложив жареные баклажаны на блюдо, посыпать их измельченным чесноком, сбрызнуть яблочным уксусом (или сухим вином), поместить в холодильник на 3–4 часа. Подавать в холодном виде.

Салат из авокадо и консервированной кукурузы с кальмарами

Авокадо – 2 шт.
кальмары отварные – 300 г
кукуруза консервированная – 200 г
майонез – по вкусу

Приготовление

Плоды авокадо разрезать пополам, осторожно снять кожуру, вынуть косточку, мякоть нарезать кубиками. Кальмаров отварить в подсоленной воде в течение 3 мин, освободить от пленок и также нарезать кубиками. Все соединить, добавить консервированную кукурузу, заправить майонезом и перемешать.

Салат «Мимоза» с авокадо и крабами

Авокадо – 2 шт.
крабы – 200 г
яйца – 4 шт.
майонез – по вкусу

Приготовление

Авокадо очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками. Яйца отварить вкрутую, очистить и измельчить подобным образом. Крабы разобрать на небольшие кусочки, соединить с авокадо и яйцами, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Украсить желтками яиц, натертыми на терке.

Салат из витлуфа и черешкового сельдерея с отварной морковью и яйцами

Сельдерей черешковый – 200 г
витлуф – 200 г
морковь – 200 г
яйца – 4 шт.
майонез – 100 г

Приготовление

Морковь очистить, нарезать кубиками и отварить в небольшом количестве воды (она должна доходить до середины объема моркови).

Яйца отварить вкрутую, очистить и измельчить. Черешковый сельдерей нарезать кусочками. Кочанчики витлуфа разобрать, промыть и нарезать поперек тонкими ломтиками. Все соединить, заправить майонезом и перемешать.

Салат из жареных баклажан с зеленью

Баклажаны – 400 г
зелень свежая – 200 г
сок – ½ лимона
соль – по вкусу

Приготовление

Зелень промыть, погружая в воду, отжать, осушить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Баклажаны нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, затем снять с огня, добавить пассерованную зелень, перемешать, посолить по вкусу и полить лимонным соком. Для такого салата можно использовать зелень петрушки, кинзы, укропа, базилика, репчатого или какого-либо многолетнего лука.

Салат из витлуфа с зеленым горошком и яйцами

Витлуф – 300 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 100 г
зеленый горошек – 100 г
яйца – 4 шт.
майонез – 100 г

Приготовление

Морковь очистить, нарезать кубиками или соломкой и отварить в небольшом количестве воды. Лук репчатый мелко нарезать; если он очень горький – ошпарить кипятком. Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками. Витлуф нарезать соломкой. Соединить подготовленные овощи и яйца, добавить зеленый горошек, залить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат из авокадо с отварным языком

Авокадо – 2 шт.
язык отварной – 400 г
лук репчатый – 100 г
майонез – по вкусу

Приготовление

Плоды авокадо очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками. Отварной язык нарезать такими же кусочками. Лук репчатый очистить и измельчить. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом и перемешать. Салат можно украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца.

Салат из витлуфа с курагой и орехами

Витлуф – 300 г
курага – 200 г
орехи миндальные или грецкие – 100 г
сметана – 400 г

Приготовление

Витлуф мелко нарезать. Курагу отварить до размягчения в небольшом количестве воды, мелко нарезать и соединить с витлуфом, добавить размельченные ядра миндальных орехов и сметану, перемешать.

Салат из витлуфа с крабами

Витлуф – 300 г
рис отварной– 200 г
крабы консервированные или креветки – 200 г
майонез – 100 г

Приготовление

Рис отварить. Витлуф мелко нарезать, соединить с отварным рисом, добавить консервированные крабы или креветки, майонез и перемешать.

Вместо натуральных крабов можно использовать крабовое мясо или отварную треску.

Салат из дайкона с кальмарами и кукурузой

Кукуруза консервированная – 200 г
дайкон – 200 г
морковь – 200 г
кальмары – 200 г
майонез – 200 г

Приготовление

Морковь и дайкон очистить, нашинковать соломкой, пробланшировать 1 мин в кипящей воде и сразу же обдать холодной водой. Тушки кальмаров промыть, отварить в течение 3 мин в кипящей подсоленной воде и нашинковать соломкой. Смешать измельченные овощи с кальмарами, добавив консервированную кукурузу, заправить все майонезом.

Салат из сырой моркови острый

Морковь – 500 г
кориандр молотый – 1 ч. ложка
перец горький стручковый – ½ ч. ложки
масло растительное – 70 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь нашинковать на крупной терке, добавить молотый кориандр, горький перец, чуть-чуть посолить, полить растительным маслом и все хорошо перемешать, охладить.

Салат из моркови с черносливом и курагой

Морковь – 500 г
чернослив – 150 г
курага – 150 г
масло растительное – 50 г
укроп (семена) – 5 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь нашинковать на крупной терке. Чернослив и курагу вымыть, залить кипятком и выдержать в нем до остывания, затем вынуть из воды, очень мелко нарезать, смешать с морковью, добавить размолотые семена укропа, подсолить.

По такому же рецепту готовят салат из столовой красной свеклы.

Салат с кальмаром и корневым сельдереем

Сельдерей – 200 г
кальмары отварные – 500 г
яйца отварные – 4 шт.
лук репчатый – 200 г

Приготовление

Кальмары промыть и опустить в кипящую подсоленную воду, через 3 мин вынуть, промыть в холодной воде, очистить от пленок и хрящей, еще раз промыть, нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую, мелко порубить. Корневой сельдерей очистить, нашинковать тонкой соломкой, пропассеровать на растительном масле 5 мин. Лук нарезать кольцами и пропассеровать 1 мин. Все соединить, перемешать.

Салат с крабовым мясом и черешковым сельдереем

Сельдерей черешковый – 200 г
крабовое мясо – 200 г
морковь отварная – 200 г
зеленый горошек – 100 г
картофель отварной – 200 г
майонез – по вкусу

Приготовление

Морковь и картофель отварить отдельно, охладить. Сельдерей, морковь, картофель и крабовое мясо нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, добавить майонез, перемешать. Подавать охлажденным.

Фруктово-овощной салат с клюквой

Морковь – 500 г
яблоки – 150 г
клюква – 100 г
мед – 50 г
масло растительное – 30 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь нашинковать на крупной терке. Яблоки нарезать соломкой или мелкими дольками. Клюкву перебрать и промыть. Соединить подготовленные морковь, яблоки и клюкву, добавить мед и аккуратно перемешать. Салат можно заправить растительным маслом.

Свекла острая

Свекла красная столовая – 500 г
кориандр (семена) – 1 ч. ложка
перец красный жгучий молотый – ¼ ч. ложки
масло растительное – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Свеклу тщательно очистить и нарезать тонкой соломкой. Семена кориандра размолоть в кофемолке. В измельченную свеклу добавить молотый кориандр и красный жгучий перец, растительное масло и соль, тщательно перемешать. Соль можно не добавлять.

Салат из тыквы и яблок с лимонным соком, орехами и медом

Тыква – 500 г
яблоки – 300 г
лимон – 1 шт.
мед – 50 г
орехи очищенные – ½ стакана

Приготовление

Яблоки и тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать тонкой соломкой, залить соком, отжатым из одного лимона, добавить мед и перемешать. Салат украсить толчеными орехами.

Свекла по-монастырски

Свекла столовая – 1 кг
лук репчатый – 200 г
орехи (ядра) – 200 г
чернослив – 300 г
масло растительное – 150 г
кориандр (семена) – 2 ст. ложки
мед – 2 ст. ложки

Приготовление

Свеклу вымыть, залить кипятком, отварить до готовности, очистить и нарезать кусочками в виде мандариновых долек и такого же размера. Чернослив отварить и нарезать мелкими кусочками. Лук репчатый очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Ядра любых орехов растолочь, соединить с медом и пассерованным луком, затем – с подготовленной свеклой и все тщательно перемешать, добавив для ароматизации размолотые семена кориандра.

Салат из фасоли (лобио)

Фасоль отварная – 500 г
лук репчатый – 300 г
чеснок – 1 головка
ядра грецких орехов – 100 г
перец черный молотый – ½ ч. ложки
масло растительное – 40 г
соль – по вкусу

Приготовление

Фасоль (любого цвета и размера) замочить в воде на 4 часа, воду слить, залить кипятком и отварить, не закрывая кастрюлю крышкой, до готовности. Фасоль должна быть мягкой, но не разваренной. Репчатый лук почистить, мелко нарезать кусочками и пассеровать в растительном масле. Все соединить, заправить растертым чесноком и растертыми грецкими орехами, добавить черный молотый перец, тщательно перемешать. Подавать такое блюдо в холодном виде.

Салат из фенхеля, пекинской капусты и репчатого лука с кальмарами

Фенхель (кочанчик) – 100 г
капуста пекинская – 100 г
лук репчатый – 100 г
кальмары отварные – 200 г
масло растительное – 30 г
соль – по вкусу

Приготовление

Капусту и фенхель очень мелко нарезать. Кальмаров промыть, варить 3 мин в подсоленной воде, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле. Соединить подготовленные овощи с кальмарами, посолить по вкусу, перемешать.

Салат «Нежность»

Лосось консервированный – 1 банка
яйца – 4 шт.
яблоки – 100–150 г
картофель отварной – 200 г
лук репчатый – 100 г
майонез – 100 г

Приготовление

Яйца сварить вкрутую, очистить. Картофель сварить «в мундире» и очистить. Яблоки вымыть и очистить от кожуры, лук репчатый очистить и нарезать тонкими кольцами. Картофель, яйца и яблоки измельчить на крупной терке, соединить с луком и лососем, аккуратно перемешать, добавив майонез.

Салат из кальмаров с сыром

Кальмары – 300 г
яблоки – 200 г
лук репчатый – 100 г
огурец свежий – 200 г
рис отварной – 200 г
сыр любой – 100 г
майонез – 100 г

Приготовление

Кальмаров залить кипятком, выдержать до остывания, очистить от пленок, промыть водой, нашинковать тонкой соломкой, пассеровать на растительном масле в течение 3 мин. Лук репчатый мелко нарезать, ошпарить кипятком и отжать. Яблоки нашинковать на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Рис промыть, залить кипятком и отварить до готовности. Соединить отварной рис с измельченными кальмарами, яблоками, огурцами и луком, заправить все майонезом и перемешать, добавив тертый сыр.

Салат фруктово-овощной с кальмарами

Кальмары – 500 г
яйца – 4 шт.
кукуруза консервированная – 200 г
яблоки – 200 г
апельсин – 1 шт.
майонез или сметана – 100 г

Приготовление

Кальмаров отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3–5 мин, освободить от пленок и пластинок, тонко нарезать. Отваренные вкрутую яйца измельчить. Яблоки нарезать мелкими дольками. Апельсин обдать кипятком, очистить, разделить на дольки. Соединить подготовленных кальмаров, яблоки и апельсины, добавить консервированную кукурузу, заправить майонезом или сметаной, перемешать. Сверху салат украсить апельсиновыми дольками.

Салат из кальмаров, рыбы и крабовых палочек

Филе рыбы отварное – 200 г
кальмары отварные – 200 г
крабовые палочки – 100 г
яйца – 4 шт.
зеленый горошек – 1 банка
майонез – по вкусу

Приготовление

Филе любой рыбы отварить в подсоленной воде с добавлением лимонного сока, остудить. Кальмаров обдать крутым кипятком, промыть, отварить в подсоленной воде в течение 3 мин. Яйца сварить вкрутую, очистить. Все нарезать, соединить с зеленым горошком (без сока), заправить майонезом. Сверху посыпать измельченными крабовыми палочками.

Кальмары фаршированные

Кальмаров обдать кипятком, освободить от пленок и пластинок, промыть и, опустив в подсоленный кипяток, отварить в течение 3 мин, залить маринадом, положить сверху гнет и выдержать 10–12 часов. Для маринада свежеотжатый сок одного лимона разбавить 50 мл кипяченой воды и растворить в нем 1 ст. ложку сахарного песка. Для фарширования взять кальмаров, у которых есть полость.

Начинка из пекинской капусты
Капуста пекинская – 500 г
яйца – 5 шт.
мясо крабовое или креветочное – 200 г
майонез – 100–150 г

Приготовление

Свежую пекинскую капусту промыть и мелко нашинковать. Яйца отварить вкрутую, очистить и измельчить. Крабовое или креветочное мясо разобрать на мелкие кусочки. Все соединить, заправить майонезом и перемешать. Вместо крабового мяса можно взять такое же количество отваренного мяса кальмаров либо крабовые палочки.

Начинка крабовая
Мясо крабовое – 300 г
авокадо – 300 г
яйца – 4 шт.
майонез – по вкусу

Приготовление

Крабовое мясо (или крабовые палочки) мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Плоды авокадо вымыть, разрезать вдоль на две части, выбрать ложкой мякоть плодов и мелко ее нарезать. Перемешать измельченные яйца, крабовое мясо и мякоть авокадо, добавив майонез (лучше использовать соевый).

Начинка из рыбы и риса

Рыбное филе – 200 г
рис – 200 г
мясо креветочное – 200 г
огурцы – 200 г
майонез – по вкусу

Приготовление

Филе трески (или другой рыбы) и мясо креветок отварить раздельно, измельчить, соединить с отварным рисом и свежими огурцами, заправить майонезом.

Салат из вешенок с морковью и яйцами

Вешенки свежие – 300 г
морковь – 200 г
яйца – 3–4 шт.
майонез – 100 г

Приготовление

Вешенки промыть, нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде.

Морковь вымыть, очистить, нашинковать на крупной терке, отварить в небольшом количестве воды, добавив в нее немного сахара и масла. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные продукты перемешать и заправить майонезом.

Салат из вешенок, куриного мяса, яиц и огурцов

Вешенки свежие – 400 г
мясо куриное отварное – 200 г
яйца – 4 шт.
лук репчатый – 100 г
огурцы свежие – 200 г
майонез – 100–150 г

Приготовление

Вешенки промыть, нарезать соломкой, отварить в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить мелкими кубиками. Лук очистить и нашинковать. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Отварное куриное мясо измельчить. Перемешать все подготовленные продукты, заправив майонезом.

Шляпки грибов, фаршированные курицей

Курицу или отдельные ее части (бедрышки, грудка и т. д.) зажарить до готовности, мелко изрубить, добавить жареный до золотистого цвета мелко нарезанный лук, жареные мелко нарезанные ножки от грибов, раздавленный чеснок, все хорошо размешать, уложить в сырые шляпки шампиньонов, чтобы края грибов были не заполнены фаршем, а горка из рубленой птицы должна возвышаться, полить каждый гриб сметаной и запечь в духовке при 200 °С до золотистой корочки.

Шляпки грибов, фаршированные картофелем

Шляпки грибов шампиньонов (лучше взять крупные грибы) уложить ножкой вверх на смазанный маслом противень. Сварить картофель, протереть его сквозь сито, добавить творог, мелко нарезанный и жареный лук, и мелко нарезанные грибы, зажаренные до золотистого цвета. На каждую шляпку горкой уложить картофель полить его сверху сметаной и запечь в духовке при 200 °С.

Салат фруктовый

Яблоки
груши
дыня
мандарины
виноград
карамбола

Приготовление

Указанные в рецепте или другие фрукты взять в произвольной пропорции, промыть. Дыню очистить от кожуры, нарезать кусочками, а яблоки и груши – ломтиками, освободив от сердцевины и семян. Мандарины, освободив от кожуры, разобрать на дольки. Карамболу нарезать. Виноградные кисти разобрать на ягоды. Подготовленные фрукты перемешать и уложить горкой на большое блюдо. К салату подать сахарную пудру, мед, взбитые сливки. При сервировке стола не забудьте подать фруктовые вилочки.

Перец сладкий, фаршированный сыром

Перец сладкий – 8 шт.
сыр или брынза – 200 г
масло сливочное – 200 г
чеснок – 2–3 зубчика
перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Перец вымыть, срезать донышки, освободить от семян и семенной камеры. Донышки отделить от плодоножки и нарезать мелкими кубиками. Сыр (или брынзу) измельчить на мелкой терке и затем растереть вместе со сливочным маслом, добавить в эту смесь размятый чеснок, молотый черный перец и измельченные донышки перца, перемешать и взбить все миксером. Приготовленной начинкой наполнить освобожденный от семян перец. Нафаршированный перец охладить, перед подачей на стол нарезать толстыми кольцами. Блюдо будет более красивым, если взять перец разного цвета – красный, желтый, зеленый.

Крокеты из брынзы с зеленью

Брынза – 200 г
масло сливочное – 100 г
чеснок – 3 зубчика
зелень свежая – 50 г
зелень сухая – 15 г

Приготовление

Брынзу натереть на мелкой терке, добавить сливочное масло. Предварительно очищенные растолченные дольки чеснока, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона или мелиссы (либо их смесь) тщательно перемешать с брынзой. Сформировать крокеты (шарики) размером с грецкий орех, обвалять в порошке из сухой зелени и подать к столу как закусочное блюдо.

Крокеты из брынзы с зеленью подают также к отварному картофелю.

Язык отварной с пряностями

Язык – 1 шт.
майоран или чабер сухой – 1 ст. ложка
укроп сухой – 1 ст. ложка
базилик сухой – 1 ст. ложка
перец горький – 8–10 горошин
чеснок – 1 головка

Для овощного бульона:
Морковь очищенная и крупно нарезанная – 200 г
лук репчатый очищенный, разрезанный пополам или на 4 части – 100 г
петрушка корневая очищенная, нарезанная – 100 г
перец черный, раздавленный – 8–10 горошин
лавровый лист – 1–2 шт.

Приготовление

Язык тщательно вымыть, поскоблив его при этом ножом, обдать кипятком и еще раз вымыть, поместить в кипящий подсоленный овощной бульон и варить вместе с овощами до готовности. Затем вынуть, очистить от кожицы, обмакнуть в овощной бульон и обвалять в пряной смеси. Для этого сухую зелень измельчить, перец горький (горошек) крупно размолоть, чеснок очистить и очень мелко нарезать, все тщательно перемешать. Густо покрытый пряной смесью язык завернуть в пищевую фольгу и поместить в холодильник.

Подают отварной язык нарезанным ломтиками как холодное закусочное блюдо. При надобности его можно разогреть и подать с гарниром как второе блюдо.

Перец сладкий, фаршированный творогом и зеленью

Перец вымыть, разрезать вдоль на две части, сохранив «хвостик», выбрать семена, вытереть насухо и, наполнив половинки творожной начинкой, поместить в холодильник. Подавать в охлажденном виде.

Варианты начинки:

а) Творог – 200 г, лук зеленый – 50 г, укроп, зелень – 50 г.

б) Творог – 200 г, кинза – 50 г, укроп, зелень – 50 г, чеснок – 2 зубчика.

Приготовление

Творог протереть через сито. Зелень промыть и очень мелко нарезать. Чеснок очистить от шелухи и размять. Выбранные по рецептуре компоненты соединить с творогом и тщательно перемешать. Солить по вкусу.

Холодец говяжий

Опаленные говяжьи ноги или голову промыть, используя жесткую щетку, или поскоблить ножом, залить кипятком, прокипятить 2–3 мин, затем промыть еще раз и, залив снова кипятком, варить на очень слабом огне, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Мин за 20 до окончания варки добавить черный горький перец горошком, лавровый лист и соль. Бульон процедить через ткань, а мясо, отделив от костей вилкой, разобрать на кусочки либо нарезать ножом. Мясо разложить в лотки или мисочки, добавить размятый чеснок, раздробленные горошины черного перца, нарезанную свежую зелень укропа или петрушки (можно положить веточки зелени) и залить процеженным бульоном, распределив его равномерно по всем формочкам. Установить их для застывания в прохладное место (но не на мороз!) или в холодильник.

Для обогащения холодца витаминами и минералами в мясо перед заливкой бульоном можно добавить нарезанные кусочками отварные морковь, пастернак или сельдерей. Овощи варить раздельно в небольшом количестве воды.

Холодец из шампиньонов и говядины

Взять говяжью ногу, опалить, поскоблить щеткой и промыть в холодной воде. Подготовленную говяжью ногу залить крутым кипятком и дать закипеть, воду слить, промыть еще раз и залить холодной водой. Поставить на огонь и варить до тех пор, пока мясо не разварится. В горячем виде готовое мясо разобрать на кусочки. Бульон процедить, посолить, добавить 1 луковицу, лавровый лист, перец горошком и мясо. Дать бульону закипеть, добавить хорошо вымытые мелкие шампиньоны, варить еще 15 мин. Готовую смесь разлить в посуду и оставить в холодильнике на ночь для застывания.

Курица, фаршированная свининой

Курица – 1 тушка
свинина – по весу равно куриной тушке
чеснок – 100 г
майоран, (зелень свежая) – 20 г
перец черный молотый – 20 шт.
вода – 1 стакан
соль – по вкусу

Приготовление

Обработанную тушку курицы (ощипанную, выпотрошенную, опаленную и хорошо промытую) взвесить, освободить от костей – для чего разрезать ее вдоль хребта и, оттягивая кожу с мякотью мяса, аккуратно вынуть из тушки все косточки, подрезая ножом сухожилия. Свинину без костей, весом, равным весу куриной тушки, вымыть, нарезать мелкими кусочками (размером не более 0,5х0,5 см), посолить и поперчить, добавить размятый чеснок и мелко нарзанную зелень майорана, все перемешать, добавив стакан воды. Полученным фаршем начинить подготовленную куриную тушку, свернуть ее в рулет, обернуть пищевой фольгой и, поместив в форму или сковороду, запечь в духовке, нагретой до 180 °С. Запекать в течение 2 часов, затем остудить, поставить под пресс и поместить в холодильник. Подавить в холодном виде.

Мясное ассорти «Чепуха»

Для приготовления этого блюда нужно взять мясо разного вида – свинину, говядину, баранину, мясо любой птицы, а также говяжью печень, куриные потрошки – чем разнообразнее набор компонентов блюда, тем вкуснее оно получится. Мясо и субпродукты вымыть, нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанную зелень базилика, укропа, размятые дольки чеснока и немного воды. Всю смесь тщательно перемешать, выдержать на холоде 4–6 часов (можно оставить на ночь в холодильнике) и, поместив в кастрюлю с толстым дном, тушить на медленном огне до полной готовности мяса, пока оно не станет мягким. Мясное ассорти остудить, добавить при необходимости соль и пряности, затем плотно уложить в пакет из пищевой пленки. Пакет завязать и поместить под грузом в холодильник. Подавать в холодном виде, нарезав ломтиками.

Селедка «под шубой»

Сельдь – 300 г
свекла – 100 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 100 г
майонез – 100 г
яйца – 4 шт.

Приготовление

Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Морковь, очистить, отварить и также натереть на крупной терке и смешать с майонезом. Лук репчатый очистить, мелко нарезать, обдать кипятком, выдержать до остывания, воду слить. Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать мелкими кубиками, отделив белки от желтков. Селедку выпотрошить, снять кожу и выбрать косточки, нарезать кусочками. Если селедка сильно соленая, то ее предварительно вымочить в чайной заварке. На селедочницу уложить равномерно слой репчатого лука, затем сплошным слоем кусочки селедки. На селедку уложить смешанную с майонезом морковь и свеклу, укрыв ее полностью равномерным слоем. Блюдо будет выглядеть более привлекательным, если морковь и свеклу не смешивать, а уложить раздельными полосами. Сверху посыпать все измельченными яйцами. Для красоты белок и желток также можно разместить раздельными полосами.

В морковь и свеклу можно добавлять размятые дольки чеснока по вкусу. Вместо репчатого лука можно взять любой мелко нарезанный зеленый лук.

Медальоны из рыбной икры

Икру щуки, судака или трески освободить от пленок, вилкой взбить в пену, добавить мелко нарезанный лук, посолить по вкусу. Смазать растительным маслом кондитерские формочки, влить в каждую по 2 ст. ложки взбитой икры и запечь в духовке при 200 °С до тех пор, пока она не затвердеет. Подавать к столу в холодном или горячем виде.

Жульен из филе трески

Филе трески разрезать на мелкие кусочки. Растопить сливочное масло, жарить треску, постоянно помешивая, 15 мин на медленном огне. Прокалить на сухой сковороде пшеничную муку до золотистого цвета, залить муку сливками или молоком, посолить и размешать до однородного состояния. Получившимся соусом залить треску, разложить в кокотницы и запечь в духовке. Точно также готовится жульен из креветок.

Треска под овощным маринадом

Треска – тушка без головы и хвоста – 1 кг
морковь – 200 г
лук репчатый – 200 г
томаты – 200 г
лавровый лист – 2 шт.
перец черный горошком – 20 шт.
уксус яблочный – 50 г
сок 1 лимона

Приготовление

Треску слегка обжарить на растительном масле с двух сторон. Овощи вымыть, очистить, нашинковать соломкой и пропассеровать на растительном масле. На дно кастрюли уложить слой овощей, затем слой обжаренной рыбы, лавровый лист, перец черный горошком, и оставшуюся часть овощей. Поставить кастрюлю на огонь и тушить на слабом огне 30–40 мин. На стол подавать в холодном виде.

Рулетики из соленой сельди

Сельдь крупная – 1 шт.

Приготовление

Сельдь очистить от кожи, разрезать вдоль со стороны спинки, не разрезая брюшную часть, удалить хребет и вынуть кости, нарезать на кусочки (поперек тушки) толщиной 2–2,5 см. Внутрь каждого кусочка уложить примерно по 1 ч. ложке горчичного масла. Нафаршированные кусочки уложить в селедочницу. Подавать как холодную закуску.

Для приготовления горчичного масла взять 50 г несоленого сливочного масла комнатной температуры, тщательно растереть, добавить 50 г крупнозернистой французской горчицы.

Жульен из кальмаров

Кальмаров залить крутым кипятком, выдержать до остывания, снять пленки и вынуть хрящи, промыв в холодной воде. Подготовленные тушки разрезать на мелкие кусочки. Растопить сливочное масло, жарить кальмаров, постоянно помешивая, 15 мин на медленном огне. Прокалить на сухой сковороде пшеничную муку до золотистого цвета, залить муку сливками или молоком и размешать до однородного состояния. Получившимся соусом залить кальмаров, разложить в кокотницы и запечь в духовке.

Семга слабого посола

Семгу промыть в холодной воде, обвалять со всех сторон в крупной соли, смешанной с сахарным песком: 2 части соли, 1 часть сахарного песка. Сбрызнуть рыбу водкой и оставить на 2–3 часа в холодильнике. Затем лишнюю соль удалить, если она не впиталась, рыбу промакнуть чистой тканью, удалив лишнюю влагу, нарезать тонко, подать к столу с лимоном на ледяной подушке, т. е. под тарелку с семгой положить большую тарелку с кусками льда.

На 1 кг семги (или любой другой очень свежей рыбы) –50 г соли.

Рыба, маринованная с морковью и репчатым луком

Рыба – 500 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 200 г
кориандр молотый – 1 ст. ложка
перец горький – 1 стручок
соль – 1 ст. ложка
сахарный песок – 2 ст. ложки
масло растительное – 100 г

Приготовление

Морковь очистить, нашинковать на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Горький острый перец нарезать очень мелко. Рыбу разделать, промыть, нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком. Соединить рыбу с измельченными овощами, добавить размолотые семена кориандра и растительное масло, все перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная с сельдереем и сладким перцем

Рыба – 500 г
сельдерей корневой – 100 г
перец сладкий – 200 г
лимон – 1 шт.
соль – 1 ст. ложка
сахар – 1 ст. ложка
масло растительное – 100 г

Приготовление

Сельдерей коренья вымыть, очистить и мелко нашинковать. Перец сладкий вымыть и мелко нарезать. Лимон обдать кипятком, вытереть насухо и натереть на терке вместе с кожурой, удалив семена. Нарезанную небольшими кусочками рыбу соединить с измельченными овощами и лимоном, пересыпая все солью и сахаром, добавить растительное масло, перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.

Икра щучья с репчатым луком слабосоленая

Икра щучья свежая – 200 г
лук репчатый – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Из свежей или размороженной тушки щуки вынуть икру, вымыть, освободить от пленок, посолить по вкусу и выдержать 10–15 часов в холодильнике. Репчатый лук очистить, очень мелко нарезать ножом – чтобы кусочки лука были размером с рисовое зерно, соединить с просоленной икрой и тщательно перемешать. Подавать к блинам или свежим булочками.

Рыба, маринованная со свеклой

Рыба – 500 г
свекла столовая – 500 г
перец горький – 1 стручок
петрушка, зелень – 50 г
соль – 1 ст. ложка
сахар – 1 ст. ложка
масло растительное – 100 г

Приготовление

Свеклу вымыть, очистить, нашинковать соломкой. Горький перец нарезать очень мелко. Зелень петрушки промыть и мелко нарезать. Рыбу нарезать небольшими кусочками, смешать с измельченной свеклой и зеленью, добавив растительное масло Поставить все под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная с капустой

Рыба соленая – 500 г
капуста белокочанная – 500 г
укроп – 50 г
соль – 1 ст. ложка
сахарный песок – 2 ст. ложки
лимон – 1 шт.
масло растительное – 100 г

Приготовление

Капусту свежую белокочанную мелко нашинковать. Зелень укропа промыть и мелко нарезать. Рыбу нарезать небольшими кусочками, пересыпать сахарным песком. Лимон обдать кипятком, обтереть и натереть на терке вместе с кожурой, семена удалить. Соединить рыбу с капустой, зеленью и лимоном, добавить растительное масло, перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная с черешковым сельдереем

Рыба соленая – 500 г
сельдерей черешковый – 500 г
перец сладкий – 300 г
перец горький – 1 стручок
соль – 1 ст. ложка
сахарный песок – 1 ст. ложка
масло растительное – 100 г
уксус – 50 г

Приготовление

Черешковый сельдерей и сладкий перец вымыть, мелко нарезать. Очень мелко нарезать горький стручковый перец. Рыбу нарезать небольшими кусочками, перемешать с измельченными овощами, добавив растительное масло и уксус, поставить все под гнет и поместить в холодильник.

Паштет из печени, запеченный в сладком перце

Перец сладкий – 500 г
печень говяжья – 500 г
лук репчатый – 200 г
шпинат – 100 г
укроп, зелень – 50 г
мускатный орех измельченный – ¼ ч. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить. Печень промыть и пропустить через мясорубку вместе с подготовленным луком. Шпинат и укроп промыть, мелко нарезать и смешать с полученной массой, добавив натертый мускатный орех и соль. Перец вымыть, разрезать вдоль пополам, выбрать семена и наполнить половинки приготовленной начинкой, уложить на противень или сковородку и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин. При подаче на стол украсить зеленью. К такому паштету можно подать сметанный соус с укропом или соус из авокадо.

Паштет из отварного мяса с кореньями и зеленью

Мясо отварное – 500 г
пастернак (коренья) – 300 г
морковь – 200 г
лук репчатый – 200 г
майоран, зелень свежая – 30 г или сухая – 5 г
масло растительное или сливочное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Пастернак и морковь вымыть, очистить, мелко нашинковать. Лук очистить и мелко порезать. Пассеровать все измельченные овощи на растительном масле, посолить и пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом. Майоран промыть, мелко нарезать, вмешать в полученную массу и взбить все миксером.

Паштет из куриной, гусиной или утиной печени

Печень – 500 г
лук репчатый – 400 г
жир куриный, утиный или гусиный
мускатный орех – ½ ч. ложки
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Куриный жир мелко нарезать, растопить в кастрюле. Опустить в жир мелко нарезанный лук, сверху уложить печень, посолить. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне, пока лук не станет мягким. Все провернуть через мясорубку и взбить миксером.

Если паштет требуется сохранить в течение нескольких дней, разделите паштет на порции по 200 г, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник или заморозьте (для длительного хранения).

Масло бутербродное из красной рыбы

Красная рыба (соленая семга, форель) – 200 г
лук-порей – 100 г
масло сливочное – 200 г
морковный сок – 2 ст. ложки

Приготовление

Филе красной рыбы и лук-порей пропустить через мясорубку, растереть с предварительно размягченным до комнатной температуры сливочным маслом и морковным соком. Хранить в холодильнике. Использовать для приготовления бутербродов или в качестве приправы к отварной рыбе, картофелю, овощным гарнирам.

Паштет рыбный с овощами

Рыбное филе отварное – 500 г
морковь – 300 г
лук репчатый – 200 г
укроп – 50 г
масло сливочное – 100 г
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Лук и морковь очистить, мелко нашинковать и пассеровать на сливочном масле. Отварное рыбное филе освободить от костей, пропустить через мясорубку вместе с пассерованными овощами. Добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень укропа, взбить миксером до пышного состояния, вмешав при этом 100 г сливочного масла. Паштет можно приготовить и без масла.

Паштет из куриных потрошков с овощами

Потроха куриные – 500 г
лук репчатый – 200 г
морковь – 100 г
капуста цветная – 200 г
петрушка (коренья) – 100 г
масло растительное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь и коренья петрушки вымыть, очистить, мелко нашинковать. Лук очистить, мелко нарезать. Измельченные овощи пассеровать на растительном масле или курином жире. Цветную капусту вымыть и отварить в небольшом количестве воды. Куриные потроха (печень, сердце, желудок), а также снятую с тушки кожу промыть в холодной воде. залить небольшим количеством подсоленного кипятка и отварить до готовности (или обжарить). Все пропустить через мясорубку, посолить, перемешать и взбить миксером. Вместо цветной капусты в этом рецепте можно использовать, брокколи, а вместо кореньев петрушки – коренья пастернака или сельдерея.

Готовя паштет из куриных потрохов (или другие блюда из птицы), следует помнить, что нельзя использовать в пищу легкие – они должны полностью удаляться из тушки и выбрасываться.

Масло бутербродное с кальмарами

Кальмары – 200 г
сыр – 150 г
масло сливочное – 200 г
морковный сок – 2 ст. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Тушки кальмаров опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин, промыть в холодной воде, обсушить бумажными салфетками и пропустить через мясорубку. На мелкой терке натереть сыр. Взбить сливочное масло, добавляя постепенно кальмары, морковный сок, тертый сыр.

Хранить в холодильнике. Использовать для приготовления бутербродов или в качестве приправы к отварной рыбе, картофелю, овощным гарнирам.

Масло бутербродное креветочное

Креветки отварные – 200 г
масло сливочное – 200 г
яйца, отваренные вкрутую – 2 шт.
морковный сок – 2 ст. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Креветки и яйца пропустить через мясорубку, посолить, растереть с предварительно размягченным до комнатной температуры сливочным маслом и морковным соком. Хранить в холодильнике. Использовать для приготовления бутербродов или в качестве приправы к отварной рыбе, картофелю, овощным гарнирам.

Супы

Суп овощной с фенхелем

Фенхель черешковый – 1–2 шт.
лук-порей – 100 г
сельдерей корневой – 100 г
картофель – 300 г
морковь – 100 г
масло растительное – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Лук-порей мелко нарезать. Черешки фенхеля разделить, вымыть и нарезать крупными кусочками. Морковь и сельдерей очистить, нарезать тонкими длинными брусочками. Все овощи пассеровать на растительном масле в течение 3 мин. Картофель очистить и также нарезать длинными брусочками. Залить его крутым кипятком и варить 5 мин, затем, добавив пассерованные овощи, еще 3 мин, посолив по вкусу. Подавать со сметаной или свежими сливками, по желанию со свежеотжатым соком моркови и растертыми ядрами орехов.

Суп из телятины с шафраном

Телятина – 800 г
сельдерей корневой – 200 г
морковь – 50 г
лук-порей – 100 г
шафран – 10 тычинок

Приготовление

Телятину промыть в холодной воде, нарезать порционными кусками, залить крутым кипятком. Сельдерей, морковь и лук-порей очистить, нарезать соломкой, пропассеровать на телячьем жире или на сливочном масле. Заправить кипящий суп и доварить до готовности мяса. При подаче к столу заправить зеленью укропа. К телятине подается приправа из хрена и протертых ягод.

Тычинки шафрана настаиваются на водке и добавляются в блюда в конце готовки. Шафран можно залить крутым кипятком и затем добавить в бульон.

Суп овощной с фрикадельками из куриных грудок

Для бульона:
Пастернак (коренья) – 300 г
морковь – 200 г
лук репчатый – 100 г

Для фрикаделек:
Мясо куриное – 400 г
крупа манная – 1 ст. ложка
масло сливочное – 50 г
укроп (зелень) – 5 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь и пастернак очистить и натереть на крупной терке, лук очистить и мелко нашинковать, смешать с остальными овощами и пассеровать на сливочном масле 3 мин. Смесь залить крутым кипятком, поставить на огонь и, когда суп закипит, заложить в него приготовленные заранее фрикадельки из куриного фарша с манной крупой. Варить до тех пор, пока они не всплывут на поверхность.

Для фарша белое куриное мясо пропустить через мясорубку, подсолить, засыпать манной крупой и хорошо вымесить. При подаче на стол каждую порцию супа заправить измельченной свежей зеленью укропа.

Суп – крем куриный

Куриное мясо хорошо промыть, залить холодной водой, варить до отделения мяса от костей, затем добавить репчатый лук и корень пастернака или сельдерея. Когда белые коренья станут мягкими, суп протереть сквозь сито или взбить миксером.

Одновременно приготовить во второй кастрюле один из овощных супов:

1 – тыква или морковь, лук репчатый, сливки.

2 – шпинат, лук зеленый, сметана.

3 – щавель, мангольд, сметана.

Овощные супы тоже взбиваются миксером или протираются сквозь сито. Затем взять суп куриный и овощной и одновременно влить в тарелку с двух сторон. Супы соединяются, образуя мраморный «узор» или любой другой рисунок!

Суп куриный с белой фасолью

Курица – 500 г
фасоль – 200 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 50 г
сельдерей (зелень) – 50 г

Приготовление

Фасоль промыть и замочить до полного набухания, затем отварить в той же воде. С курицы снять кожу и лишний жир, нарезать порционными кусками, залить холодной водой и варить до готовности. Овощи очистить, промыть, нарезать, пропассеровать на снятом курином жире. Соединить в одной кастрюле куриный бульон, фасоль вместе с отваром, заправить пассерованными овощами.

Суп куриный с овощами

Курица – 1 шт.
морковь – 100 г
петрушка (корень) – 100 г
лук порей – 100 г
лук репчатый – 100 г
репа – 200 г

Приготовление

Курицу промыть, снять с нее кожу, нарезать мясо кусками, залить крутым кипятком и поставить на небольшой огонь. Варить до готовности куриного мяса, отделить мясо от костей, добавить в бульон крупно нарезанные овощи и куриное мясо. Варить суп еще 10 мин. Подавать к столу с теплым домашним хлебом.

Суп из баранины с бамией

Баранина (лучше взять ребрышки) по 1 кусочку на порцию
картофель – 200 г
томаты – 300 г
лук – 100 г
морковь – 50 г
бамия – 200 г
перец горошком – 5 шт.
петрушка, зелень – по вкусу

Приготовление

Баранину нарезать порционными кусочками и обжарить на сковороде в собственном жиру с 2-х сторон в течение нескольких минут, чтобы каждый кусочек был обжарен чуть-чуть до легкой золотистой корочки.

Уложить мясо в кастрюлю и тут же залить крутым кипятком, через 10 мин непрерывного кипения опустить очищенный и нарезанный крупными кусками картофель и нарезанную поперек стручка бамию. Мелко нарезать морковь и лук, обжарить на масле, добавить в суп. Добавить перец горошком и дать прокипеть супу. Когда картофель разварится, суп готов. Посолить, добавить в каждую тарелку мелко нарезанную зелень петрушки и подать на стол.

Суп телячий с фрикаделями

Телячьи косточки залить холодной водой, поставить на огонь и варить до полной готовности мяса. Бульон процедить, довести до кипения, посолить и заправить фрикаделями.

Для приготовления фрикаделей требуется:

Телятина – 200 г
шпинат – 200 г
манная крупа – 50 г
чеснок – 2 зубчика
перец черный – ½ ч. ложки

Приготовление

Мясо, чеснок и бланшированный шпинат провернуть на мясорубке, поперчить, посолить, хорошо вымесить, дать постоять 20 мин. Сформировать шарики размером с грецкий орех и опустить в кипящий бульон, варить 10 мин. Мелко порезать корень имбиря и опустить его в бульон. При подаче к столу в каждую порцию добавить зелень петрушки.

Суп из телятины и савойской капусты

Телятина – 500 г
лук порей – 100 г
капуста савойская – 300 г
морковь – 50 г
сельдерей корневой или черешковый – 100 г

Приготовление

Телятину промыть в холодной воде, нарезать порционными кусками и слегка обжарить с двух сторон. Залить мясо крутым кипятком и варить на медленном огне до готовности.

Когда мясо станет мягким (телятина варится быстро) добавить в бульон крупно нарезанные овощи, капусту, сельдерей, морковь и лук, проварить еще 10 мин. На стол подавать с домашними лепешками или пирогами с картошкой.

Суп прозрачный из языка

Язык – 1 кг
лук репчатый
морковь
петрушка (корень)
лапша домашняя

Приготовление

Язык вымыть, залить крутым кипятком, проварить 10 мин, обдать холодной водой, снять оболочку, нарезать порционными кусками. Залить крутым кипятком, опустить лук репчатый в шелухе, морковь разрезанную на 4 части, корень петрушки разрезанный пополам. Сварить до готовности язык, забросить лапшу (лучше домашнего приготовления), и когда лапша всплывет, подавать на стол, посыпав свежей зеленью.

Суп овощной с рыбными фрикадельками

Петрушка (коренья) – 100 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 200 г
масло растительное – 50 г
филе рыбное – 500 г
яйцо – 1 шт.
крупа манная – 1 ст. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь и петрушку нашинковать тонкой соломкой. Половину лука нарезать тонкими кольцами, другую часть оставить для фарша. Измельченные лук, морковь и петрушку обвалять в муке и пассеровать на растительном масле 3 мин. Затем уложить все в кастрюлю, залить кипящей водой, посолить и, снова доведя до кипения, заправить фрикадельками и варить, пока они не всплывут на поверхность.

Фарш готовят из любого рыбного филе, пропустив его через мясорубку вместе с репчатым луком и добавив в провернутую массу яйцо, манную крупу и соль. Фарш для фрикаделек необходимо тщательно вымесить. При подаче на стол в каждую порцию супа добавить измельченную зелень укропа.

Уха из стерляди с вином на овощном бульоне

Стерлядь – 1 кг
вино белое сухое – 1 стакан
бульон овощной – 2 л

Для бульона:
лук-порей – 100 г
морковь – 100 г
белые коренья (сельдерей или пастернак) – 100 г

Приготовление

Стерлядь вымыть, очистить от чешуи, выпотрошить и снять с тушки кожу, сделав разрез вдоль хребта. Убрать плавники. Очищенную тушку нарезать поперек на куски, опустить в кипящий овощной бульон с вином и варить до готовности 25 мин. Подавать к столу, уложив кусочки рыбы в тарелку и залив их бульоном, в котором она варилась.

Уха с шафраном

Семга
треска

Для бульона:
лук репчатый
петрушка (корень)
перец горошком
черный душистый перец
лук-порей
морковь

Приготовление

Отварить в овощном бульоне голову рыбы и хвост в течение часа. Когда рыба разварится, бульон процедить, поставить его вновь на огонь, довести до кипения и опустить филе той рыбы, голову и хвост которой вы варили. Если у вас готовое рыбное филе, бульон можно сварить из мелкой рыбешки. На каждую порцию взять по 2–3 куска рыбы: чтобы уха получилась густая, бульон должен быть хорошо насыщен. При подаче на стол каждую порцию украшаем цветком тагетеса (цветки берем только оранжевого цвета) и зеленью петрушки. На уху хорошо использовать семгу вместе с треской (в тарелку белый и розовый кусок рыбы).

В конце варки настоящий шафран залить бульоном, дать ему хорошо настояться (прокипятив его), влить в процеженный бульон и только тогда варить в нем куски рыбы. Вместо настоящего шафрана можно использовать лепестки оранжевого тагетса (бархатцев).

Суп «После праздника»

После званого обеда или ужина, на котором вы изумили своих гостей блюдом из духовки (запеченной бараньей ногой или лопаткой, а, быть может, индейкой, гусем или уткой с яблоками, либо мясом на ребрышках), зачастую остаются кости с кусочками мяса. А ведь из них можно приготовить необыкновенно вкусный суп. Для этого кости следует порубить, залить кипятком и варить на медленном огне около 1 часа, добавив репчатый лук, морковь, коренья петрушки, пастернака или сельдерея, а также несколько раздавленных горошин черного перца. В конце варки положить нарезанный соломкой картофель или домашнюю лапшу и через 10 мин питательный и ароматный суп можно подавать к столу, украсив его любой измельченной зеленью.

Рассольник рыбный

Рыба (скумбрия, ставрида, сельдь, салака) – 500 г
огурцы соленые – 200 г
картофель – 200 г
лук репчатый – 50 г
морковь – 50 г
петрушка (коренья) – 50 г
масло растительное – 100 г
эстрагон зелень, соль – по вкусу

Приготовление

Картофель вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить и нашинковать. Морковь и петрушку вымыть, очистить и мелко нашинковать. Рыбу вымыть, выпотрошить, отделить головы, хвост и плавники, вынуть хребет и кости, оставшуюся мякоть (филе) нарезать кусочками. Подготовленные овощи и рыбу спассеровать на растительном масле (2–3 мин), уложить в кастрюлю вместе с картофелем, залить кипятком и варить, пока не сварится картофель. Затем добавить мелко нарезанные или натертые на крупной терке соленые огурцы и варить еще 5 мин, посолить по вкусу.

При подаче на стол добавить измельченную зелень эстрагона.

Овощной бульон из артишоков

После разделки цветочных корзинок артишоков, которые вы употребили для приготовления салата, гарнира или самостоятельного второго блюда, обычно остаются не пошедшие в дело чешуйки, обрезки, кусочки стеблей, из которых можно приготовить вкусный и полезный бульон с ореховым привкусом. Для этого остатки от цветочных корзинок промыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить на медленном огне 20–25 мин, в конце варки посолить и процедить. Подавать в бульонной чашке в горячем виде с ломтиком лимона и гренками с сыром.

При варке бульона можно добавить белые коренья, морковь и лук-порей.

Суп из кальмара с домашней лапшой

Филе кальмара – 500 г
пастернак – 100 г
морковь – 100 г
масло сливочное – 75 г
яйцо – 1 шт.
мука пшеничная – 1 стакан
соль – по вкусу

Приготовление

Мясо кальмара обмыть, обдать крутым кипятком и сразу же холодной водой, снять и удалить пленки и нарезать оставшуюся мякоть тонкой соломкой. Чем тоньше нарезка, тем качественнее будет суп. Пастернак и морковь вымыть, почистить и нашинковать мелкой соломкой, соединить с измельченным кальмаром и пассеровать на сливочном масле 5 мин. Затем все положить в кастрюлю, залить кипятком, подсолить и варить 10 мин, после чего заправить предварительно приготовленной домашней лапшой и варить еще некоторое время, пока лапша не всплывет на поверхность.

Тесто для домашней лапши готовят, замешивая муку на содержимом одного яйца с добавлением 2 ст. ложек воды, 1 ч. ложки сливочного масла и щепотки соли. Хорошо вымешанное тесто раскатывают в тонкий лист и нарезают из него тонкую и длинную соломку. Удобнее разрезать лист на лапшу, если его предварительно свернуть в рулон. Чем тоньше раскатывается лист для лапши, тем вкуснее суп.

Суп к столу подается без приправ.

Суп из креветок с домашней лапшой

Креветки – 500 г
морковь – 100 г
лук-порей – 100 г
масло сливочное – 50 г
пастернак или сельдерей, корень – 200 г

Приготовление

Очищенные креветки пропассеровать на сливочном масле 3 мин. Лук-порей промыть и мелко нарезать. Морковь и пастернак вымыть, очистить и мелко нашинковать. Спассеровать овощи на сливочном масле 3 мин. Пассерованные овощи и креветки залить крутым кипятком, забросить в него домашнюю лапшу и варить до готовности. Вместо домашней лапши можно использовать также обычную вермишель. При подаче на стол добавить измельченную зелень петрушки или укропа.

Суп из креветок с шафраном

Креветки – 400 г
пастернак – 100 г
морковь – 50 г
соль – по вкусу
тычинки шафрана

Приготовление

Очищенные креветки залить крутым кипятком, пропассеровать морковь и корень пастернака на растительном масле, опустить в кипящие креветки, посолить, дать супу прокипеть 2–3 мин, добавить туда настойку из шафрана, дать прокипеть еще 1 мин. Подавать на стол с пирожками из рыбы.

Настойка из шафрана делается так: тычинки шафрана залить водкой и дать настояться в течение 1 часа. На каждую порцию берется 1 ст. ложка водки и 6 тычинок шафрана.

Суп «Морской коктейль»

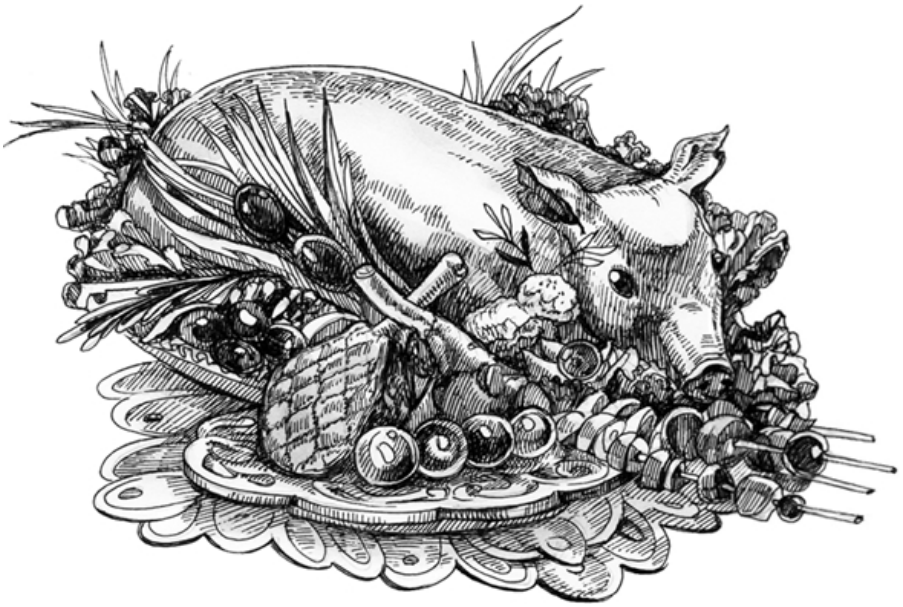
Вода – 2 л
вино сухое белое – 100 г
сахарный песок – 1 ч. ложка
соль – 1 ч. ложка
лук репчатый – 50 г
морковь – 100 г
сельдерей корневой или пастернак – 100 г
перец черный горошком – 10 шт.
лук-порей – 100 г
масло растительное – 70 г
тычинки шафрана

Приготовление

Для приготовления бульона все овощи очистить, вымыть, мелко нашинковать, пропассеровать на растительном масле 1–2 мин, залить крутым кипятком и варить 20 мин. Затем бульон процедить, добавить сухое вино.

Морепродукты (кальмары, мидии, креветки, любая морская рыба) вымыть, обдать крутым кипятком и опустить в кипящий бульон на 15 мин. Подавать в горячем виде, добавив в каждую тарелку по 1 ст. ложке зелени укропа.

Блюда из мяса



Мясо с овощами, запеченное в духовке

Говядина или свинина – 1 кг
перец сладкий – 200 г
морковь – 200 г
томаты – 500 г
лук репчатый – 100 г
масло растительное – 50 г
перец острый горький – по вкусу
соль – по вкусу

Приготовление

Мясо промыть, нарезать порционными кусками и хорошо отбить. Лук репчатый очистить и нарезать тонкими кольцами. Морковь вымыть, очистить и нашинковать тонкой соломкой. Перец сладкий вымыть, освободить от семян, нарезать тонкими кольцами. Измельченные овощи пассеровать на растительном масле. Подготовленные порционные куски мяса уложить в глубокую сковороду или противень, а сверху – пассерованные овощи. Посолить, добавить измельченный горький перец и запечь в духовке.

Говядина, жаренная с пряностями

Мякоть молодой говядины – (200–250 г на порцию) – отбить деревянным молотком и мариновать в течение 2 или более часов, полив свежеотжатым соком лимона, добавив немного натертой лимонной цедры, майоран (свежий или сухой), мелко нарубленную зелень петрушки и соль по вкусу. Обжарить на растительном масле с двух сторон на раскаленной сковороде на большом огне в течение 1 мин. Довести до готовности на слабом огне 20–25 мин без крышки. Подавать со свежими или маринованными овощами.

Отбивная в кляре

Для кляра:
пиво – 50 г
яйцо – 1 шт.
мука – 20 г

Приготовление

Молодое мясо свинины, баранины или говядины отбить деревянным молоточком, полить свежеотжатым соком лимона, поперчить, обвалять в мелко нарезанной зелени укропа. Для кляра взбить пиво, яйцо и муку. Обмакнуть в кляр отбивные, обжарить на растительном масле с двух сторон.

Подавать с апельсинами, грейпфрутами, овощами.

Говядина сочная со свежими овощами

Молодую говядину, лучше вырезку, хорошенько отбить и наколоть вилкой. Сбрызнуть мясо водой, оставить на 2–3 ч, посолить, поперчить, окунуть во взбитый яичный белок и обжарить на сливочном масле. Подавать со свежими томатами и сладким перцем.

Мясо лося в кагоре

Мясо вымыть в холодной воде, поперчить, облить водкой, гранатовым соком или соком грейпфрутов. Дать настоятся за ночь, слегка присолить. Сладкий перец и томаты обжарить, нарезав крупными кусками. Отдельно обжарить репчатый лук, нарезанный крупными кольцами. Смешать все овощи и тушить промаринованное мясо вместе с овощами. Овощей должно быть не менее 1 кг на 1 кг мяса.

Шашлык говяжий из вырезки

Шашлык – любимое праздничное блюдо. Готовится оно быстро, а некоторые кулинарные секреты помогут вам сделать мясо для шашлыка более нежным и сочным. Мариновать мясо для шашлыка лучше в вине, водке, соках, используя в больших количествах пряности – майоран, укроп, петрушку, сельдерей, чабер, чабрец, эстрагон, шалфей.

Приготовление

Вырезку нарезать поперек волокон небольшими, квадратными кусками. Замариновать в маринаде на ночь (на 1 кг мяса: водка – 50 г, гранатовый сок – 100 г, базилик, перец горошком, соль – по вкусу). Нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса со свежей сливой, томатами и яблоками.

Шашлык «Экзотика»

Телятина – 1 кг
грейпфрут – 2 шт.
перец сладкий желтый – 1 шт.
перец сладкий красный – 1 шт.
яблоко (крупное) – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.

Приготовление

Телятину (лучше ребрышки или грудинка) промыть в холодной воде, нарезать на куски, добавить сок одного грейпфрута, поперчить и выставить на холод на ночь. Солить мясо не надо. Перцы, лук, яблоко и грейпфрут нарезать крупными кусками, насадить на шампуры. Отдельно от фруктов и овощей подготовить шампуры с мясом, насаживая телятину свободно так, чтобы кусочки мяса не спрессовывались и обжаривались со всех сторон. Шампуры с фруктами и овощами полить растительным маслом. Все зажарить. Мясо посолить перед подачей на стол. Подавать шампур с мясом и шампур с овощами и фруктами.

Шашлык из баранины

Мякоть баранины нарезать кусочками, замариновать в сухом или полусладком красном вине, добавить перец горошком, нарезанный крупными кольцами репчатый лук. Если вино сухое, добавить 1 ст. ложку меда, поставить на холод.

На шампуры нанизать маринованные мясо и лук, отдельно сладкий перец (желтый и красный), томаты. К столу подается два шампура – один с овощами, другой с мясом.

Шашлык свиной

Свинину нарезать кусками, пересыпать перцем крупного помола, посолить. Уложить свинину, перекладывая тонко нарезанными кусочками лимона, репчатого лука (лучше фиолетового) и томатами. Оставить все на ночь на холод.

На шампуры нанизать мясо, томаты и лук. Подавить к столу вместе с клюквенным соусом – клюкву протереть через сито, добавить сахар, чеснок и соль по вкусу.

Потроха телячьи

Почки – 2 шт.
мозги – 1 шт.
язык – 1 шт.
печень – 200 г
томаты – 500 г
перец сладкий – 300 г
лук репчатый – 200 г
зелень петрушки – 100 г
перец жгучий – 1 стручок
соль и перец – по вкусу

Приготовление

Почки, язык, мозги отварить в подсоленной воде раздельно. Почки промыть в холодной воде. Мозги очистить от пленок, с языка снять кожицу. Сырую печень и отварные язык, мозги и почки нарезать крупной соломкой, уложить в кастрюлю или глиняный горшочек. Обжарить на растительном масле сладкий перец, томаты, зелень петрушки, репчатый лук. Все уложить в кастрюлю слоями, посолить, добавить перец горошком и стручок жгучего перца.

Все залить сметаной, плотно закрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Тушить 1 час. Подавать горячим со свежими овощами или зелеными салатами.

Шашлык из кролика

Мясо кролика – 1 кг
апельсиновый сок – 200 г
чеснок – 20 г
перец жгучий, соль – по вкусу

Приготовление

Мясо вымыть, нарезать кусочками, посолить, залить соком, добавить мелко нарезанный жгучий перец. Все перемешать и выдержать на холоде 6–8 часов. Если мясо кролика не жирное, то нанизанные на шампуры кусочки перед жаркой следует полить растительным маслом.

К шашлыку из кролика можно подать салат ассорти из овощей и фруктов.

Шашлык из телячьих ребрышек

Телячьи ребрышки промыть в холодной воде, разрезать по суставам, полить лимонным или яблочным соком, посолить и обжарить на шампурах.

Подавать со свежим салатом.

Грудинка, фаршированная зеленью и орехами

Грудинка – 1 кг
Орехи грецкие – 100 г
базилик – 50 г
укроп – 50 г
чеснок – 2 зубчика
соль – по вкусу

Приготовление

Грудинку рассечь острым ножом вдоль куска, сделав большие карманы и нафаршировать их смесью из растертых орехов, зелени и соли. Орехи можно взять любые, кроме арахиса. Нафаршированную грудинку смазать оставшейся смесью, уложить в глубокую сковороду, налить немного воды и запечь в духовке при 200 ˚С до готовности. Грудинка должка быть мягкой, ароматной. Подавать в горячем виде со свежими овощами.

Шашлык говяжий из вырезки

Вырезку нарезать поперек волокон небольшими, квадратными кусками. Замариновать в маринаде на ночь (водка – 100 г, гранатовый сок – 100 г, базилик, перец горошком, соль – по вкусу). Нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса со свежей сливой, томатами и яблоками.

Ребрышки молодого барашка

Разрезать ребрышки по суставам по 3–4 ребрышка на порцию, облить их сухим красным вином и поместить в разогретую духовку на 200 °С. Как только ребрышки обжарятся, подавать к столу со жгучим сладким соусом. На гарнир подаются свежие овощи и фрукты и вкусная свежая домашняя выпечка: лепешки с зеленью, булочки с зеленью.

Мясо, запеченное к празднику

Вода – 200 г
чеснок – 2 головки
перец молотый черный – 1 ч. ложка
соль – 1 ч. ложка

Приготовление

Кусок свинины, говядины или баранины весом 2–3 кг нашпиговать с помощью гастрономического шприца с толстой иглой ароматическим настоем:

Чеснок разобрать на дольки, очистить, раздавить, залить водой, добавить черный молотый перец и соль, размешать, настоять 30–60 мин. Весь приготовленный настой шприцем впрыснуть в мясо, равномерно распределяя его по всему объему. Подготовленный кусок мяса смазать этим же ароматическим настоем снаружи по всей поверхности и, поместив в нагретую до 200 °С духовку, запекать до появления золотистой корочки, затем температуру снизить до 160 °С и томить мясо, постоянно поливая его соком. Если у вас нет мяса нужного размера, можно использовать несколько отдельных, вместе сложенных нашпигованных кусков.

Почки, печень и сердце с картофельным пюре

Свиные или говяжьи почки и сердце отварить в отдельной посуде и промыть в холодной воде, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю с толстым дном. Сырую печень нарезать кусочками и слегка обжарить. Морковь, сладкий перец, репчатый лук, корень сельдерея очистить, нарезать кусочками, и пассеровать овощи на растительном масле. Смешать почки и сердце с овощами. Отдельно поджарить томаты, уложить их сверху, залить блюдо сметаной. Тушить в духовке 40 мин при 200 °С. Подавать с картофельным пюре.

Вырезка говяжья, заплетенная косой

Вырезку говяжью вымыть в холодной воде, разрезать вдоль на 3 части, обвалять в смеси пряных трав, заплести косичку и свернуть кольцом. Смазать сверху сливочным или растительным маслом. Запекать в духовке при 200 °С до готовности. Подавать с овощным гарниром или свежим салатом.

Говядина, фаршированная сладким перцем и брынзой

Для начинки:
Брынза – 200 г
шпинат – 300 г
укроп или петрушка – 50 г

Приготовление

В куске говядины весом 1–1,5 кг сделать сквозные прорези и поместить в них стручки сладкого перца, начиненного брынзой и зеленью. Фаршированное мясо обвалять в пряной зелени (солить не надо), завернуть в жировую сетку и запечь в духовке на противне.

Для начинки брынзу измельчить на терке. Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с тертой брынзой.

Такое мясо подается на стол, нарезанное толстыми ломтями, в горячем виде с овощным гарниром.

Мясо, запеченное с киви

На 2–3 кг мяса следует взять 500 г киви

Приготовление

Киви вымыть, очистить от кожуры и разрезать на небольшие кусочки. Порцию молодой телятины, свинины или говядины промыть, сделать надрезы-кармашки, распределив их равномерно по всей поверхности.

В каждый кармашек вложить по кусочку киви, немного соли и черного свежемолотого перца. Нафаршированный кусок мяса обмазать мякотью киви и оставить на ночь, утром завернуть его в фольгу и запечь в духовке. Мясо, приготовленное подобным способом, отличается особой нежностью и вкусом.

Мясо, маринованное в разных соках

Любое мясо, маринованное в соках ягод и плодов или в смешанных соках приобретает особый вкус и аромат, оно быстрее прожаривается, лучше усваивается нашим организмом.

Многие наши домашние хозяюшки и не только они, но и специалисты общественного питания маринуют мясо в уксусе, но гораздо полезнее маринование его в соках. Приведем перечень соков и их смеси для маринадов. Особенно хорошо, когда маринад готовится заранее.

Гранатовый сок – 200 г
соль – 1 ч. ложка
сахарный песок – 1 ст. ложка

Виноградный сок с мякотью – 200 г
мускатный орех – ½ ч. ложки
соль – 1 ч. ложка

Яблочный сок с мякотью – 200 г
зелень эстрагона – 50 г (мелко нарезать)
соль –5 г

Сок лимона с цедрой или натертый на мелкой терке лимон – 200 г
зелень укропа – 50 г
соль – 5 г

Сок сливы с мякотью – 200 г
зелень базилика – 50 г
соль – 10 г

Сок красной или белой смородины (отжать и процедить) – 200 г
чеснок – 50 г
соль – 10 г

Размолотые на мясорубке ягоды рябины обыкновенной – 200 г
водка – 50 г

Брусника, измельченная на мясорубке – 200 г
соль – 10 г

Брусника – 200 г
мед – 100 г
соль – 10 г

Мясо жаренное с гарниром из лука и чеснока

Мясо – 800 г
масло растительное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Свиную или говяжью мякоть (корейку, край, вырезку) промыть холодной водой, нарезать порционными кусками, примерно по 200 г. Кончиком ножа сделать в кусках множество проколов, лучше поперек волокон, поджарить до готовности разделанные порционные куски в кипящем жире или растительном масле с обеих сторон, затем посолить по вкусу. Подавать горячим с гарниром из печеного лука и чеснока.

Мясо слоеное с овощами и зеленью

Свиная шейка – 2–3 кг
перец сладкий – 200 г
баклажаны – 200 г
томаты спелые – 200 г
лук-порей – 100 г
петрушка (зелень) – 50 г
чеснок – 1 головка
перец черный горошком, соль – по вкусу

Приготовление

Свиную шейку промыть холодной водой и разрезать на пластины шириной 2–3 см, не доводя разрез до конца. Овощи и зелень тщательно вымыть, баклажаны, томаты и перцы нарезать пластинками. Чеснок мелко нарезать. Между кусками мяса уложить овощи, чередуя их и пересыпая каждый слой измельченным чесноком, крупно дробленным перцем и солью. Нафаршированное таким образом мясо уложить на противень, чуть-чуть присолить сверху и запечь в духовке (разогретой до температуры 200 °С) до готовности, пока не образуется румяная корочка. Во время запекания мясо рекомендуется поливать выделяющимся из него соком и жиром. Подавать порционными кусками в горячем либо холодном виде.

Мясо кусочками, фаршированное чесноком

Молодую говядину или баранину, телятину или нежирную свинину нарезать кусочками, как для гуляша или чуть крупнее. В каждом из них сделать глубокий надрез-кармашек, в который вложить дольку чеснока, небольшой кусочек жира от этого же мяса и очищенное от кожуры тыквенное семечко или часть ядра любого ореха. Фаршированные кусочки мяса пожарить до готовности во фритюре. Подавать с гарниром из свежих овощей: фиолетового репчатого лука, томатов и огурцов.

Мясо, фаршированное клюквой

Мясо – 2–3 кг
клюква или брусника – 200 г
чеснок – 1 головка
перец черный горошком – 10 шт.

Приготовление

Кусок мяса вымыть холодной водой, сделать в нем глубокие надрезы. В углубления положить клюкву, бруснику (по 5 шт. ягод), соединенные с измельченным чесноком и перцем горошком. Сверху смазать свежеотжатым ягодным соком и поставить на несколько часов для маринования.

Запекать в духовке при температуре 200–220 °С в течение 10 мин, затем при температуре 150 °С в течение 1–1,5 часов. Блюдо готово, если при прокалывании мяса появляется прозрачный сок.

Овощное рагу с печенью

Печень говяжья или свиная – 500 г
морковь – 200 г
картофель – 500 г
лук репчатый – 100 г
масло растительное – 100 г

Приготовление

Печень промыть, мелко нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами, пропассеровать 2–3 мин. Морковь вымыть, очистить, нашинковать соломкой и также спассеровать в течение 2–3 мин, на растительном масле. Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными дольками и слегка обжарить. Смешать все овощи и печень, посолив по вкусу, уложить смесь в высокую сковороду или кастрюлю, поставить на 20 мин в разогретую духовку. Подавать горячим со сметанным соусом.

Телятина с сельдереем и грибами

Телятина – 1 кг
сельдерей или пастернак – 200 г
шампиньоны – 200 г

Приготовление

Телятину промыть в холодной воде, нарезать кусочками, обжарить в собственном жире, уложить в глубокую сковороду. В мясо добавить нарезанный крупно корень сельдерея и грибы. Мелкие грибы используют целиком, крупные разрезают на 4 части. Все хорошо размешать, стараясь, чтобы грибы и сельдерей пропитались жиром. Можно добавить сливочное масло. Поставить сковороду в духовку, разогретую до 200 ˚С и готовить до готовности мяса.

Блюдо подается к столу горячим с лепешками с сыром и зеленью.

Мозги жареные

Мозги – 600 г
яйцо – 2 шт.
масло сливочное/растительное – 150 г
панировка – 100 г

Приготовление

Мозги промыть холодной водой, опустить в кипящую подсоленную воду, отваривать 5 мин. Вынуть из воды, снять пленку, разрезать на порционные куски. Каждый кусок обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в панировке и обжарить во фритюре (на сливочном или растительном масле). Подавать можно в горячем и холодном виде.

В качестве панировки лучше использовать размолотые крекеры или очень свежие белые сухари.

Телятина, фаршированная грибами

На 2–3 кг телятины берется 1 кг шампиньонов

Приготовление

Свежие шампиньоны перебрать, промыть, посолить и выдержать 10–15 мин. Телятину промыть, сделать в ней надрезы-кармашки, распределив их равномерно по всей поверхности куска. В каждый кармашек поместить по одному грибочку; если грибы крупные, их разрезают на несколько частей и кладут в кармашек по одному кусочку. Часть подготовленных грибов мелко нарезать, соединить со сливочным маслом и обмазать этой смесью всю поверхность фаршированного куска телятины, обвалять в муке, завернуть в фольгу и запекать в духовке при температуре 200 °С, через 10 мин уменьшить температуру до 180 °С.

В конце готовки фольгу развернуть, чтобы на поверхности телятины образовалась поджаристая хрустящая корочка. Можно запекать и без фольги.

Говядина, тушенная в сметане

Говядину разрезать на небольшие кусочки, слегка обжарить на растительном масле, пропассеровать репчатый лук, нарезанный крупными кусками. Уложить в сковородку, залить сметаной с мелко нарезанной петрушкой, запечь в духовке до образования золотистой корочки на сметане. Мясо полностью должно покрываться сметаной.

Мясное ассорти в кляре

Мякоть курицы, говядины, свинины, баранины (можно также использовать буженину и ветчину) нарезать брусочками толщиной 1–1,5 см поперек волокон, обвалять в измельченных сухих пряных травах и выдержать час-полтора. Обмакнуть обсыпанные пряными травами мясные брусочки в кляр и сразу же обжарить в большом количестве жира или растительного масла. Для кляра 2 ст. ложки муки смешать с 2 ст. ложками майонеза и 1 яйцом и взбить все венчиком либо миксером.

Такое мясное ассорти в кляре получается сочным, ароматным и красиво смотрится. К нему хорошо подавать свежие овощи.

Мясо с овощами

Мясо – 1 кг
фасоль – 200 г
картофель – 300 г
лук репчатый – 100 г
морковь – 100 г
томаты – 200 г
сельдерей или пастернак (корень) – 100 г
лавровый лист – 1 шт.
перец горошком – 10 шт.

Приготовление

Мясо нарезать кусочками и обжарить на растительном масле, залить крутым кипятком и довести до готовности. Фасоль замочить и отварить без соли и при открытой крышке, чтобы не разварилась. Картофель очистить, нарезать крупными кусками и слегка обжарить на сковороде. В готовое мясо выложить картофель, пассерованный лук, морковь и сельдерей, тушить еще 10 мин. Когда картофель станет мягким, добавить готовую фасоль, лавровый лист и обжаренные томаты, дать прокипеть. Подать к столу, посыпав растертым чесноком с укропом.

Свинина, фаршированная чесноком

Свинина – 2–3 кг
чеснок – 50 г
перец горошком – 10 шт.

Приготовление

Свинину промыть в холодной воде, сделать в ней глубокие надрезы, нафаршировать чесночно-перечной смесью, ею же смазать кусок сверху. Фаршированную чесноком свинину поставить в духовку, разогретую до 200 °С на 10 мин, затем снизить жар до 150 °С и запекать до появления прозрачного сока при прокалывании мяса. Подать с маринованными овощами и свежим виноградом.

Поросенок фаршированный, жаренный в духовке

Выпотрошенную, опаленную, очищенную от щетины и хорошо промытую тушку молочного поросенка обсушить, натереть изнутри солью и наполнить начинкой через разрез в брюшной части, который после заполнения фаршем зашить полностью суровой ниткой, используя обыкновенную большую портновскую иглу. Очень плотно набивать тушку не следует, так как во время жарки начинка, пропитываясь выделяющимся соком, разбухнет, и шов может порваться. Подготовленную тушку смазать растительным маслом и уложить на противень вверх спинкой, подогнув ножки. Чтобы не обгорели ушки и пятачок, их необходимо обмазать обыкновенным тестом или обернуть пищевой фольгой. Поместить в разогретую до 190˚–200 ˚С духовку. Запекать до золотистого цвета.

Для более равномерного прогрева тушку можно переворачивать и поливать выделяющимся на противень соком. Готового фаршированного поросенка подать на большом блюде, украсив свежей зеленью, отварными или маринованными овощами, маринованными фруктами и т. п.

Начинку для поросенка можно приготовить по следующему рецепту:

Каша гречневая готовая – 1 кг
шампиньоны свежие – 300 г
лук репчатый – 200 г
масло растительное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Шампиньоны перебрать, промыть, мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Лук репчатый очистить, нашинковать, пассеровать на масле. Сварить на воде гречневую рассыпчатую кашу, посолив ее по вкусу, добавить в нее обжаренные шампиньоны и пассерованный репчатый лук, перемешать. Чтобы каша получилась рассыпчатой, крупу необходимо прокалить на сухой сковородке. В начинку можно добавить также вынутые из тушки поросенка сердце, печень и почки, предварительно промытые, мелко нарезанные и обжаренные.

Свинина запеченная, фаршированная айвой

На 2–3 кг мяса следует взять 1 кг айвы

Приготовление

Фаршировать для запекания в духовке можно любую часть туши, но все же лучше подходит лопаточная часть или окорок.

На крупном куске мяса ножом сделать надрезы-карманчики, располагая их по возможности равномерно по всей поверхности, затем наполнить их кусочками айвы, добавляя туда же соль и черный молотый перец. Фаршированный таким образом кусок мяса завернуть в два слоя пищевой фольги и поместить в духовку, нагретую до 180 °С. Запекать в течение 2–4 часов.

Ребрышки свиные с картофельным пюре

Ребрышки свиные нарубить поперек, затем разрезать по суставу вдоль ребер, промыть в холодной воде, обвалять в муке и обжарить с двух сторон в собственном жире. Лук, морковь, сладкий перец, баклажаны, томаты нарезать мелко и пропассеровать на свином сале. Сложить все в кастрюлю, залить крутым кипятком, добавить черный перец горошком, лавровый лист.

Обжаренные ребрышки и пассерованные овощи залить крутым кипятком, посолить и тушить 50 мин при 200 °С. Перед подачей на стол добавить мелко рубленный чеснок и зелень укропа. Подавать с картофельным пюре.

Свинина, запеченная с пряными травами

Свинина – 1 кг
пряные травы – 100 г
сало – 100 г
чеснок – 50 г
перец горошком – 20 шт.

Приготовление

Со свинины снять лишний жир, часть жира растереть деревянным пестиком до образования жирной пасты, добавить раздавленные зубчики чеснока, перец горошком, мелок нарезанную зелень укропа. Надрезать в куске свинины «кармашки», наполнить их растертой смесью сала с пряностями. Нафаршированный кусок свинины обмазать сверху оставшейся смесью сала и запечь в духовке при 200 °С.

Свинина, запеченная с грибами

Свинина – 500 г
грибы – 200–300 г
сельдерей, корень – 50 г

Приготовление

Мякоть свинины нарезать кусочками и обжарить в собственном жире. Грибы промыть, обдать крутым кипятком и обжарить на свином жире. Корневой сельдерей очистить, нарезать кусочками и обжарить на растительном масле. Все компоненты перемешать, посолить, поперчить и поставить на 15 мин в духовку. Подавать в горячем виде.

Свиные отбивные с тмином

Мясо нарезать порционными кусками вместе с ребрышками. Сало обрезать, оставив полоску шириной в 1 см. Проколоть мясо вилкой, накалывая очень часто с двух сторон. Полить мясо лимонным соком или сухим белым вином. Приготовить панировку – 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка размолотого тмина, ½ ч. ложки соли, размолотый черный перец и 1 ч. ложку сухого чеснока.

Все хорошо размешать, мясо обвалять в панировке и зажарить с двух сторон. Подавать горячими со свежими или маринованными овощами.

Домашняя колбаса

Свинина – 1 кг
кишки свиные
внутренний жир свиной – 200 г
говядина – 1 кг
чеснок – 100 г
перец черный крупномолотый – 10 г
коньяк – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Кишки освободить от содержимого, промыть, вывернув наизнанку, тщательно вычистить, соскабливая слизь тупой стороной лезвия ножа, еще раз промыть и поместить в соленый рассол, где они могут храниться до употребления. Чтобы легче соскабливалась слизь, кишки можно предварительно отмочить в соленой воде. Мясо промыть, освободить от пленок и мелко нарезать. Чеснок очистить от шелухи и растолочь. Сало нарезать мелкими кубиками. Смешать мясо, сало и чеснок, добавив коньяк, перец и соль. Хорошо перемешанную массу вынести на холод, выдержать 5–6 часов и затем начинить ею подготовленные кишки. Перевязывая кишки суровой ниткой, сформировать колбаски необходимой длины и свернуть их кружком, сводя завязанные концы. Колбаски проколоть вилкой, уложить на противень и зажарить в духовке.

В домашних условиях кишки наполняют фаршем с помощью специальной насадки-воронки к мясорубке.

Ребрышки свиные, тушенные с овощами

Ребрышки свиные – 1 кг
морковь – 200 г
лук репчатый – 200 г
сельдерей корневой – 200 г
томаты – 100 г
перец – по вкусу

Приготовление

Свиные ребрышки промыть, нарезать кусочками и, уложив на раскаленную сухую сковороду, обжарить с двух сторон на собственном жире. Подготовленные лук и морковь нарезать крупными кусками, пассеровать на жире от ребрышек или на растительном масле. Томаты вымыть, нарезать дольками и тоже пассеровать. Обжаренные ребрышки уложить в кастрюлю, сверху поместить пассерованные овощи, поперчить по вкусу и потушить под крышкой до готовности. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропа.

Ребрышки свиные, тушенные с зеленью

Ребрышки свиные – 1 кг
шпинат – 500 г
петрушка – 100 г
чеснок – 1 головка
соль – по вкусу

Приготовление

Свиные ребрышки промыть, нарезать кусочками и обжарить на сухой сковороде с обеих сторон, затем соединить с тщательно промытой измельченной зеленью и, помешивая, продолжить жарку еще 1 мин. После этого переложить все в кастрюлю, посолить, добавить сок, отжатый из одного лимона, чеснок и тушить под крышкой до готовности. К свиным ребрышкам хорошо подать капусту цветную или брокколи.

Рагу свиное в горшочке

Ребрышки свиные или грудинка – 200 г
перец болгарский – 200 г
томаты – 100 г
лук репчатый – 20–30 г
лавровый лист – 1 шт.
перец черный горошком – 3–4 шт.
перец горький стручковый – 0,5 см
соль – по вкусу

Приготовление

Свиные ребрышки помыть, нарубить кусочками, положить в горшочек, добавить нарезанный кубиками болгарский перец, томаты, полукольца репчатого лука, лавровый лист, горький красный перец, горошины черного перца. Налить кипящей воды столько, чтобы она покрывала овощи, закрыть крышкой или фольгой и поставить в духовку. Тушить 20–30 мин. При подаче на стол положить размятый чеснок.

Томаты можно заменить томатной пастой.

Мясо с картофелем в горшочке

Мясо любое – 200 г
морковь – 50 г
лук репчатый – 50 г
картофель – 300 г
томаты – 100 г
чеснок – 3 зубчика
перец черный – 4–5 горошин
лавровый лист – 1 шт.

Приготовление

Мясо промыть, нарезать кусочками и обжарить на сковороде в собственном жире или любом другом. Измельченную морковь пассеровать вместе с кольцами лука. Уложить в горшочек сначала обжаренное мясо, затем пассерованные овощи и сверху – очищенные и промытые картофелины небольшого размера. Если клубни крупные, разрезать их на 4 части. Наполнив горшочек, залить его содержимое кипящей водой, добавить перец и лавровый лист, накрыть крышкой и тушить в духовке до готовности. При подаче на стол добавить сверху измельченную зелень укропа или петрушки и любой томатный соус либо нарезанные ломтиками свежие томаты с размятыми 2–3 дольками чеснока.

Для этого блюда рекомендуется использовать разваривающиеся сорта картофеля.

Кролик, запеченный в сметане

Разделанную тушку кролика разрезать на крупные порционные куски, посолить и поперчить, нашпиговать дольками чеснока, полить лимонным соком и выдержать на холоде 8–10 часов. Замаринованные куски крольчатины уложить на противень или в сотейник, залить сметаной и запечь в духовке до готовности. Мясо кролика можно замариновать в гранатовом соке, тогда его следует запекать в духовке без сметаны и подать на стол с соусом из сметаны и чеснока или с хреном и сметаной.

Баранина, запеченная в глиняном горшочке

Баранина – 1 кг
баклажаны – 200 г
томаты очень спелые – 200 г
лук репчатый – 100 г
перец сладкий – 200–300 г
зелень петрушки – 50 г
базилик – 50 г
чеснок – 1 головка

Приготовление

Жирную баранину промыть в холодной воде, нарезать кусочками. Овощи очистить, вымыть, нарезать кусочками. В горшочек уложить овощи и мясо, добавить измельченную пряную зелень и чеснок, заполнив горшочек доверху. Запекать в духовке при 200 ˚С. Как только блюдо закипит, снизить температуру до 180 ˚С и готовить 1 ч 30 мин.

Подавать к столу в горячем виде.

Рулет из мясного фарша с зеленью

Фарш мясной – 1 кг
манная крупа – 2 ст. ложки
ботва свекольная – 300 г
зелень кинзы свежая – 100 г
чеснок – 1 головка
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Молодые свекольные листья и зелень кинзы промыть в холодной воде. Чеснок очистить от шелухи и размять. Мясной фарш посолить и поперчить по вкусу, добавить в него манную крупу, тщательно перемешать, разложить ровным слоем (толщиной примерно 2 см) на смазанный растительным маслом лист фольги.

Поверх фарша равномерно уложить свекольные листья, зелень кинзы и размятый чеснок (можно добавить также измельченные ядра грецких орехов), свернуть плотно, обернуть фольгой и запечь в духовке.

Вместо молодой свекольной ботвы можно использовать листья мангольда или шпината.

Телятина с грибами в горшочке

Телятина – 200 г
грибы свежие – 100 г
лук репчатый – 50 г
масло сливочное – 50 г
сметана – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Свежие грибы, лучше шампиньоны, перебрать, промыть, нарезать кусочками. Лук очистить и нашинковать, соединить и пассеровать на сливочном масле.

Телятину промыть, нарезать кусочками, уложить в горшочек, сверху – пассерованные грибы и лук. Все залить кипящей водой, добавить соль и поставить в духовку, накрыв крышкой, на 30 мин. Затем добавить столовую ложку сметаны и тушить еще 3 мин при той же температуре.

Рулет мясной с мозгами

Мясо – 1 кг
мозги – 2 шт.
лук репчатый – 200 г
чеснок – 2 зубчика
укроп – 50 г
перец, соль – по вкусу

Приготовление

Мозги залить крутым кипятком, дать остыть, снять пленки. Мелко нарезать, смешать с мелко нарезанным репчатым луком, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Посолить, поперчить, добавить раздавленный чеснок с мелко нарезанный свежий укроп.

Мясо разрезать поперек волокон большими кусками. Отбить, посолить, разложить по всей его поверхности фарш, свернуть в рулет, завернуть в фольгу и запечь в духовке при 200 ˚С в течение 1 ч 30 мин.

Свиной рулет с зеленью

Свинина – 1 кг
шпинат – 50 г
укроп, эстрагон, зелень – 20 г
лук репчатый – 1 шт.
чеснок – 1–2 головки
луковая шелуха – 1–2 горсти
перец черный горошком – по вкусу
соль – по вкусу

Приготовление

Свинину с жировыми прослойками нарезать на широкие пласты, уложить на стол шкурой вниз, посолить по всей поверхности и посыпать крупно растолченными горошинами черного перца. Зелень промыть, нарезать и равномерно распределить по пластам свинины, затем туго свернуть в рулеты и обвязать суровыми нитками либо плотно завернуть в чистую марлю.

Луковую шелуху залить водой, положить туда же крупную луковицу и 8–10 горошин черного перца, соль, довести до кипения, опустить в раствор сформированные рулеты и варить их до готовности на медленном огне около 2 часов. Вынув из отвара, рулеты обвалять в толченом чесноке, смешанном с черным молотым перцем, поместить между двумя досками, сверху положить гнет и выставить на холод. Подавать в холодном виде.

Свинина в горшочке, тушенная с тысячелистником

Свинина – 1 кг
лук репчатый – 300 г
тысячелистник свежий – 50 г
уксус фруктовый – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Свинину промыть, нарезать кусочками, уложить в горшочки, перекладывая ломтиками репчатого лука и побегами тысячелистника вместе с листочками. Смочить все фруктовым уксусом, посолить и тушить под крышкой в духовке до готовности. Вместо фруктового уксуса можно взять сухое вино.

В зимнее время для блюда берется сухой тысячелистник – 1 ч. ложка порошка.

Свиной рулет с баклажанами

Свинина – 1,5–2 кг
баклажаны – 200 г
перец сладкий – 500 г
шампиньоны – 200 г
чеснок – 1 головка
петрушка, зелень – 50 г

Приготовление

Баклажаны вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить от кожуры и разрезать вдоль на пластины. Если баклажаны молодые, не перезревшие, кожицу с них можно не снимать. Подготовленные сладкий перец, чеснок и петрушку мелко нарезать. Свежие шампиньоны перебрать, промыть и измельчить. Свиное мясо вместе с жиром нарезать большими пластинами толщиной 1,5–2 см, уложить их на фольгу, смазанную растительным маслом и густо усыпанную рубленой петрушкой и сладким перцем. На мясные пласты уложить ломти баклажаны, поверх них – измельченные сладкий перец, дольки чеснока и шампиньоны. Мясные пласты с начинкой туго свернуть в рулет, обернуть фольгой и запечь в духовке до готовности.

Свиной рулет, фаршированный овощами и пряностями

Свинину разрезать на пластины, ровно разложить на доске поперчить и разложить толстым слоем 1–2 см рубленную мелко зелень. Туго свернуть в рулет, завернуть в фольгу или чистую марлю и запечь в духовке при 200 °С. Не старайтесь делать крупные рулеты – их неудобно нарезать, и жарятся они долго.

Пряности для рулета – перец сладкий, базилик, укроп, зелень петрушки или сельдерея.

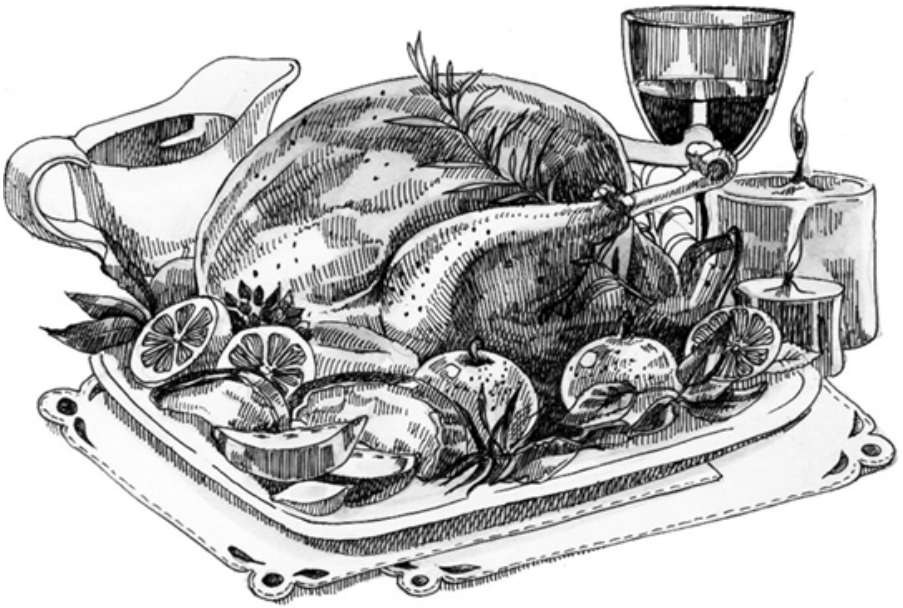
Мясной рулет-ассорти, запеченный в фольге

Мякоть говядины – 500 г
мякоть свинины – 500 г
мякоть баранины – 500 г
мякоть курицы – 500 г
перец черный молотый – 1 ч. ложка
зелень пряная сухая (базилик, петрушка, эстрагон) – 50 г
соль – 1 ч. ложка

Приготовление

Мякоть говядины, свинины, баранины и курицы нарезать тонкими пластами, хорошо отбить, посолить и поперчить с обеих сторон, обвалять в измельченной сухой пряной зелени. Уложить подготовленные пласты стопкой, чередуя различные виды мяса, и свернуть в виде рулета. Завернуть в фольгу (лучше в два слоя), заделав хорошо стыки, и запечь в духовке. В горячем виде положить под пресс и поставить на холод; когда мясо остынет – нарезать кусочками.

Блюда из птицы



Фазан, запеченный в духовке

Очищенную от перьев, выпотрошенную и опаленную тушку фазана хорошо промыть в холодной воде, посолить внутри, сверху смазать водкой, затем сливочным маслом. Уложить внутрь веточки майорана, душицы или тимьяна. Дать тушке постоять в холодном месте. Запечь фазана в духовке при 200 °С или на открытом огне на воздухе в течение 30–40 мин. К дичи подать сухое красное вино, фрукты и овощи.

Можно подать соки (не сладкие) яблочный, виноградный, красно-смородиновый, крыжовенный.

Индейка к праздничному столу

Готовую тушку индейки тщательно промыть, удалить оставшиеся перья, осмолить над открытым огнем, еще раз промыть, посолить изнутри, одновременно ввести пряные травы (свежие или сухие) – майоран, петрушку, сельдерей – обмазать сверху медом и поставить запекать в духовку, разогретую до 180°–200 °С. Жарить до тех пор, пока при прокалывании тушки вилкой не будет появляться чистый прозрачный сок, а на поверхности не образуется красивая румяная корочка. Перед готовкой тушку можно разрезать на порционные куски: так удобнее подавать их к столу.

Индейка хороша с печеными яблоками, фаршированными орехами. Готовят их следующим образом: яблоки вымыть, вырезать сердцевину, в освободившееся место поместить 1 ч. ложку очищенных измельченных орехов, 1 ч. ложку меда или сахара и 1 ч. ложку клюквы, уложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Яблоки лучше запекать отдельно. Индейку полить яблочным соусом при подаче на стол.

Курица, тушенная с черешками сельдерея

Курица – 1 кг
сельдерей черешковый – 1 кг

Приготовление

С курицы снять кожу, разрезать тушку на порционные куски, посолить, уложить на промытые черешки сельдерея, нарезанные длиной около 4–5 см. Куриный жир мелко порезать, растопить, полить им сверху курицу с сельдереем, поставить в духовку и тушить до готовности при 200 °С.

Цыпленок целиком на порцию

Цыпленок – 300 г
перец сладкий – 1 шт.
томат – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.
чеснок – 1 головка

Приготовление

Цыпленка промыть, разрезать пополам по грудке, не перерезая спиной хребет. Перец, томат, лук разрезать на 4 части и обжарить на курином жире. Чеснок очистить, зубчики уложить внутрь тушки цыпленка, а также равномерно разложить все обжаренные овощи. Посолить. Соединить две половинки, придавить грузом и поставить на холод на ночь. За 30–40 мин перед подачей на стол запечь цыпленка с овощами в духовке при 200 ˚С. К цыпленку хорошо подать свежие овощи.

Индейка, запеченная в духовке с медом

Индейка – 1 тушка
мед – 100–200 г
майоран, зелень сухая – 1 ст. ложка
мускатный орех измельченный – на кончике ножа
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Тушку индейки разделать, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, посыпать сверху майораном и мускатным орехом, обмазать сверху медом и запечь на противне в духовке.

Утка с картофелем, жаренная в духовке

Картофель вымыть, очистить. Крупный картофель разрезать на две или четыре части. Выпотрошенную и ощипанную утиную тушку опалить, вымыть, уложить на противень, обложить кругом картофелем и зажарить в духовке, периодически поливая выделяющимся при жарке жиром. Посолить по вкусу в конце готовки.

Утка, жаренная с клюквенным соком

Утка – 1 шт.
мука – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Разделанную тушку утки (ощипанную, выпотрошенную и промытую) натереть большим количеством сухой муки и зажарить на противне в духовке, нагретой до 200 °С, поливая выделяющимся из тушки соком и жиром. Готовую горячую тушку посолить снаружи и изнутри, разрезать на порционные куски, подать с гарниром из свежих или маринованных овощей или с овощным салатом, в соуснице подать к утке клюквенный свежеприготовленный соус – протертые сквозь сито, слегка подслащенные сахаром ягоды (на 200 г протертой клюквы 50 г сахарного песка).

Солить утку только после того, как она зажарится. Если тушку посолить, из нее при жарке сразу выделится слишком много сока, и утка получится менее сочной.

Грудка куриная с чесноком, запеченная в духовке

Грудки куриные промыть, прорезать в них ножом кармашки, куда поместить очищенные зубчики чеснока, посолить и поперчить, смазать сливочным маслом и запечь в духовке. Готовые порционные куски полить гранатовым соком и еще раз поместить в горячую духовку на 2 мин. Подавать в горячем виде с гранатовым соком. В качестве гарнира нарезать ломтиками помидоры или другие свежие овощи.

Курица с овощами, запеченная в духовке

Курица – 2 кг
тыква или кабачки – 300 г
лук репчатый – 100 г
сельдерей черешковый – 200 г
томаты спелые – 200 г
лимон – 1 шт.
укроп (зелень) – 50 г
масло растительное – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Курицу нарезать кусками, слегка обжарить. Тыкву или кабачки вымыть, очистить, измельчить кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами. Лимон и черешковый сельдерей вымыть и нарубить на кусочки длиной 1,5–2 см. Уложить на сковороду или противень куски курицы, распределив между ними подготовленные овощи. Сверху положить слой нарезанных кружочками томатов, посыпать их измельченной зеленью укропа, сбрызнуть растительным маслом. Запекать в духовке, разогретой до 200 °С.

Куриное филе, запеченное с яйцами и пекинской капустой

Мясо куриное белое – 500 г
яйца – 2 шт.
капуста пекинская – 200 г
масло сливочное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Куриное филе тщательно отбить деревянным молотком, постепенно подкладывая на мясо кусочки сливочного масла. Пекинскую капусту промыть, мелко нарезать, залить яйцами, взбить венчиком в пышную массу, посолив по вкусу. Кусочки отбитого куриного филе залить яично-овощной смесью, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20 мин. Подавать с чесночным соусом, зеленью укропа и листьями свежего салата.

Гусь, утка или курица, запеченные со сливой (алычой)

На птицу весом 2–3 кг понадобится не менее 1 кг сливы или алычи.

Птицу разделать порционными кусками, уложить на противень, посолить и поперчить, поместить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до тех пор, пока не подрумянится. Затем мясо обложить сливой или алычой, посыпать сахарным песком из расчета 2 ст. ложки сахарного песка на 1 кг плодов и, поместив снова в горячую духовку, запекать еще 10 мин. Птица, пропитанная выделившимся сливовым соком, необыкновенно вкусна и ароматна, подают ее вместе с запеченными плодами.

Грудка куриная, запеченная с шампиньонами

Кусок белого куриного мяса отбить деревянным молотком вместе с кусочками сливочного масла, сформировав из него тонкий ломтик. На ломтик поместить нарезанные шампиньоны и свернуть его трубочкой. Полученный рулетик уложить на листик цикорного салата, запечь в духовке, полить сверху сливочным маслом. На каждую порцию потребуется примерно 100–150 г куриного мяса, 50 г свежих шампиньонов и 20–30 г сливочного масла.

Курица с грибами

Курица – 1 тушка
шампиньоны свежие – 1 кг на 1 кг куриного мяса
соль – по вкусу

Приготовление

Подготовленную тушку курицы (ощипанную, выпотрошенную) промыть холодной водой, разрезать вдоль грудки. Шампиньоны промыть, треть грибов пожарить целиком на растительном масле, оставшиеся сырые грибы нарезать тонкими пластинками, посолить и начинить ими куриную тушку. Сомкнув нафаршированные грибами половинки, поместить тушку в духовку, нагретую до 200 °С. Подать на блюде, обложив курицу жареными шампиньонами. Можно также подать соус: чесночный, сметанно-чесночный, сметанно-грибной.

Заливное из курицы

Курица – 1 шт.
лук репчатый – 100 г
сельдерей – 100 г
шампиньоны – 200 г
морковь – 100 г
брокколи – 100 г
укроп, петрушка (зелень) – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Заливное можно приготовить из тушки курицы, а также из куриных шеек, лапок, крылышек. Туда же можно добавить куриные потрошки (сердце, печень, желудочки). Но они должны отвариваться отдельно. Для приготовления студня из тушки лучше брать старую курицу или петуха, из них получается более наваристый бульон, чем из молодых бройлерных цыплят.

Разделанную и тщательно промытую тушку залить водой, добавить соль по вкусу и отварить до готовности так, чтобы мясо легко отделялось от костей. В конце варки (примерно за 10 мин до окончания) в бульон добавить очищенный, разрезанный на половинки репчатый лук и черешковый или листовой сельдерей, а также нарезанные тонкими пластинами шампиньоны.

Сваренную курицу остудить в бульоне, затем вынуть, отделить от костей мясо и мелко его нарезать. Уложить мясо в лотки, посыпать размятым свежим чесноком и залить все куриным бульоном, в котором варилась курица (репчатый лук и сельдерей из бульона удаляются). Кроме того, на дно лотков хорошо положить свежую зелень укропа или петрушки, нарезанную ломтиками отварную морковь и капусту брокколи, пластинки грибов, которые варились вместе с курицей.

Заливное получится более вкусным, если куриное мясо смешать с мелко нарезанными куриными потрошками.

Заполненные лотки установить на холод (но не в морозильник!). Когда студень застынет, можно подавать его к столу с острым соусом. К холодцу можно также подать овощной салат, маринованные овощи. Вместо лотков для разливки студня удобно использовать одноразовую посуду: стаканчики, розетки, тарелочки и т. д. Если студень трудно вынуть из лотка, следует опустить его на несколько секунд в горячую воду, естественно

так, чтобы вода не попала на заливное.

Крылышки куриные в пивном кляре

Куриные крылышки – 200 г
пиво – 100 г яйца – 2 шт.
мука – 3–4 ст. ложки
соль, перец – по вкусу

Приготовление

Куриные крылышки посолить, поперчить, обмакнуть в кляр и зажарить во фритюре. Для приготовления кляра яйца взбить вместе с пивом и, добавляя небольшими порциями муку, посолить, взбивать до получения однородной массы. Консистенция кляра должна быть такой же, как у теста для оладий.

Куриные бедрышки с креветками в яблочном соусе

У куриных бедрышек удалить кожицу. Обжарить с двух сторон на курином жире, уложить на противень или сковороду. Залить сметаной и потушить до готовности. Яблоки потушить и протереть сквозь сито, если они не достаточно по вкусу кислые, добавить лимонный сок, и хорошо взбить до пышной пены. Креветки мелко нарезать, обжарить в сливочном масле и смешать с яблочной приправой.

При подаче на стол курицу залить яблочной приправой или подать приправу отдельно.

Курица или индейка, фаршированная чесноком и пряностями

Курица – 2–3 кг
чеснок – 1 головка
куркума – ½ ч. ложки
зелень майорана сухая – 20–30 г
соль – по вкусу

Приготовление

Подготовленную тушку курицы натереть изнутри солью. Чеснок очистить и растолочь. Смешать размятый чеснок с куркумой и измельченной в порошок сухой зеленью, растереть все с куриным жиром или сливочным маслом так, чтобы получилась пастообразная масса. В куриной тушке ножом прорезать кармашки, располагая их равномерно по всей поверхности, и заполнить приготовленной пастой. Кармашки должны быть в мякоти мяса и непосредственно под кожей. Фаршированную тушку уложить на противень и запечь в духовке, периодически поливая ее выделяющимся соком.

Индейка, фаршированная ореховой пастой

Тушка индейки – 2–3 кг
орехи грецкие или фундук – 200 г
базилик или эстрагон свежие – 100 г (или сухая зелень – 5 г)
вода – 100 г

Приготовление

Подготовленную тушку индейки (тщательно промытую, очищенную от оставшихся перышек) натереть изнутри солью, смешанной с измельченной зеленью. Ядра грецких орехов или фундука пропустить через мясорубку или размолоть в кофемолке, смешать с водой, добавив мелкорубленную зелень базилика или эстрагона, посолить, тщательно перемешать или взбить миксером, чтобы получилась пастообразная масса. В тушке индейки сделать с помощью ножа надрезы-кармашки, располагая их равномерно по всей ее поверхности, и наполнить их приготовленной ореховой пастой.

Кармашки делаются в мякоти индейки и под кожицей. Фаршированную индейку с помощью кисточки обмазать медом и, поместив на противень, запечь в духовке, периодически поливая выделяющимся соком. К индейке хорошо подать запеченные в духовке яблоки, груши или сливу, маринованные овощи или фрукты.

Гусь, фаршированный яблоками и клюквой

Ощипанную и выпотрошенную тушку гуся опалить, промыть, посолить, натерев ее изнутри солью. Яблоки вымыть и, удалив сердцевину, нарезать ломтиками. Ягоды клюквы вымыть, смешать с измельченными яблоками и наполнить этой массой тушку. Фаршированного гуся уложить на противень и запечь в духовке, периодически поливая выделяющимся из него соком.

На гарнир можно подать запеченные в духовке яблоки, фаршированные клюквой. Готовят их следующим образом: яблоки вымыть, удалить сердцевину таким образом, чтобы образовалось чашеобразное углубление, наполнить его ягодами клюквы, перемешанными с сахарным песком.

Грудка индейки фаршированная

Орехи очищенные – 100 г
укроп (зелень свежая) – 100 г
чеснок – 3–4 зубчика

Приготовление

Из очищенных орехов (грецких или фундука), чеснока и зелени укропа приготовить пасту.

Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать, растереть вместе с орехами и очищенными дольками чеснока в однородную массу.

Грудку индейки (целиком) вымыть, сделать в ней надрезы-кармашки, распределяя их равномерно по поверхности грудки, уложить в них по ¼ ч. ложки приготовленной пасты, смазать этой же смесью всю поверхность тушки и запечь ее в духовке на противне. Подавать в горячем виде с маринованными овощами.

Рулет из куриных грудок с овощами и сыром

Мясо белое из куриных грудок – 1 кг
перец сладкий – 300 г
лук-порей – 200 г
сыр твердый – 100–200 г

Приготовление

Отделенное от костей белое куриное мясо отбить деревянным молотком. Сладкий перец и лук-порей промыть и нарезать крупными кусками. Сыр натереть на терке. Из плоских кусков мяса (толщиной около 2 см) выложить пласт размером приблизительно 15х20 см. Сверху равномерно разложить нарезанный сладкий перец и лук-порей, посыпав их тертым сыром. Затем свернуть все в очень тугой рулет, завернуть его в фольгу, смазанную растительным маслом, и запечь в духовке, нагретой до 180˚–200 ˚С.

К столу такой рулет подают нарезанным толщиной 3–4 см, как горячим, так и холодным.

Рулет из курицы, запеченный в духовке

Разделанную тушку курицы (ощипанную, выпотрошенную, опаленную и промытую) разрезать со стороны спинки и освободить от костей. Не нарушая целостности, разложить тушку на столе шкуркой вниз, сбрызнуть лимонным соком по всей поверхности и распределить ровным слоем начинку, посолить и поперчить по вкусу. Свернуть все в рулет, завернуть в фольгу и запечь в духовке. Для такого блюда лучше подходит жирная курица. Если курица недостаточно жирная, то в начинку необходимо добавить сливочное масло.

Рулет из курицы можно приготовить, не заворачивая в фольгу. Его надо обвязать толстой нитью и во время запекания 2–3 раза полить выделяющимся на противень жиром и соком.

Для начинки можно использовать зелень, смешанную с орехами и сухофруктами.

Фаршированные куриные окорочка

Окорочка промыть, разрезать на порционные куски, сделать сверху и снизу надрезы-кармашки, уложить в них примерно по 1 ч. ложке приготовленной начинки. Фаршированные окорочка запечь в духовке при 200 °С на противне, поливая их выделяющимся при запекании жиром. Если курица нежирная, то следует добавить сливочное либо растительное масло.

Для фарширования куриных окорочков можно использовать следующие смеси:

Курага или изюм – 1 часть
ядра грецких орехов – 1 часть
зелень петрушки – 1 часть
зелень кориандра – 1 часть

Приготовление

Зелень промыть и очень мелко нарезать, соединить с ядрами толченых орехов и мелко нарезанной курагой, тщательно перемешать, добавив немного воды.

Лук репчатый – 1 часть
сыр твердый – 1 часть
морковь – 1 часть
перец горький красный – по вкусу

Приготовление

Лук и морковь вымыть и очистить, нашинковать. Снять с курицы лишний жир, нарезать мелкими кусочками, смешать с измельченными овощами, сыром и горьким перцем.

Рулет из куриного фарша с зеленью

Фарш куриный – 1 кг
манная крупа – 2 ст. ложки
сливки или сметана – 100 г
шпинат – 500 г
петрушка (зелень) – 50 г
чеснок – 2 зубчика
соль – по вкусу

Приготовление

Зелень петрушки и шпинат вымыть, петрушку измельчить (шпинат не нарезать!). В куриный фарш добавить соль, сливки или сметану, манную крупу, все хорошо вымесить. Приготовленную массу распределить ровным слоем (толщиной 2 см) на смазанном растительным маслом листе фольги. Сверху равномерно уложить листья шпината и измельченную зелень петрушки. Залить все сметаной или сливками, свернуть в тугой рулет, обернуть фольгой и запечь в духовке. Таким же образом можно приготовить рулет, использовав фарш из мяса индейки.

Начинка ореховая с репчатым луком
Лук репчатый – 300 г
орехи грецкие очищенные – 100 г
куркума – 1 ч. ложка
перец черный горошком – 5 шт.

Приготовление

Лук репчатый очистить, мелко нарезать и обжарить на курином жире, снять с огня, добавить куркуму, крупноразмолотый черный перец и раздробленные ядра грецких орехов, перемешать.

Репчатый лук можно заменить луком-пореем. Такая начинка получается более сочной и вкусной.

Начинка из черешкового сельдерея и лука-порея
Сельдерей черешковый – 300 г
лук-порей – 300 г
перец черный горошком – по вкусу
соль – по вкусу

Приготовление

Черешковый сельдерей и лук-порей вымыть, стебли нарезать на длинные куски, соответствующие распластанной тушке курицы, обжарить их на курином жире или растительном масле с двух сторон, уложить на тушку, посыпать крупноразмолотым черным горьким перцем, посолить.

Начинка шпинатная

Шпинат – 500 г
петрушка (зелень) – 100 г
чеснок – 1 головка
соль – по вкусу

Приготовление

Зелень промыть и мелко нарезать. Чеснок разобрать на зубчики, очистить от шелухи, растолочь, смешать с измельченной зеленью, посолить по вкусу.

Начинка из шампиньонов

Шампиньоны – 500 г
масло сливочное – 100 г

Приготовление

Шампиньоны свежие перебрать, промыть, нарезать ломтиками, слегка обжарить на сливочном масле или в курином жире, посолить и перемешать.

Начинка из вешенок быстромаринованных

Вешенки – 500 г
укроп (зелень) – 50 г
лимонный сок – 2 ст. ложки
соль, перец – по вкусу

Приготовление

Свежие вешенки промыть, мелко нарезать, полить лимонным соком, добавить зелень укропа, поперчить, посолить, выдержать не менее 15–20 мин.

Куриные рулетики с потрошками

Куриные потрошки (сердце, желудочки) промыть, отварить, мелко изрубить с очищенным репчатым луком и полученную массу потушить на курином жире или сливочном масле. Кусочки куриного филе разбить деревянным молотком в тонкие пласты, положить на них по 1 ст. ложке приготовленной начинки из потрошков и репчатого лука и, сворачивая в трубочки, сформировать рулетики. Уложить их на сковородку или противень, залить сметаной и запекать в духовке около 20 мин. Подавать с зеленью и листовым салатом.

Шейка куриная фаршированая

Шейки куриные промыть, удалить оставшиеся «пенечки» от перьев, снять с них кожу «чулком» вместе с жиром, зашить с одной стороны суровой ниткой, чтобы получился мешочек. Плотно наполнить мешочек начинкой и затем зашить с другой стороны. Шейки можно не зашивать, а завязать суровой ниткой с двух сторон. Подготовленные шейки пожарить на сковороде или запечь в духовке. По этому рецепту можно фаршировать шейки любой птицы.

В связи с тем, что шейки птицы имеют разную длину и объем, мы не приводим здесь точную рецептуру фаршей, а предлагаем хозяйке взять соотношение продуктов по желанию.

Начинка из куриных потрошков и репчатого лука

Куриные потрошки (желудочки, сердце) отварить до готовности затем пожарить и мелко порубить. Лук репчатый очистить, нарезать и обжарить вместе с печенью. Зелень сельдерея промыть и измельчить. Все смешать и посолить по вкусу.

Начинка из куриных желудочков с рисом

Куриные желудочки промыть, отварить до готовности и пропустить через мясорубку. Рис промыть и отварить до готовности (по объему его в начинке должно быть втрое меньше, чем желудочков). Лук репчатый очистить, мелко нарезать и обжарить. Все соединить, добавить сырое куриное яйцо, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Начинка из куриных потрошков с картофелем

Куриные потрошки промыть, мелко нарезать, пережарить на курином жире. Картофель вымыть, очистить, натереть на терке, смешать с жареными потрошками и куриным жиром, посолить и поперчить по вкусу.

Начинка из куриных потрошков и зелени

Куриные потрошки промыть, отварить до готовности, мелко нарезать, смешать с пережаренным куриным жиром. Зелень шпината и укропа промыть и мелко нарезать. Все соединить, посолить по вкусу и перемешать.

Фасоль с курицей в горшочке

Куриное филе – 600 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 100 г
фасоль – 200 г
сельдерей, зелень – 30 г
масло растительное – 50 г

Приготовление

Фасоль белую замочить на ночь в холодной воде, затем воду слить. Мякоть курицы промыть, нарезать кусочками и обжарить в собственном жире. Морковь вымыть, очистить, нарезать крупными кусочками. Лук очистить и нарезать крупными дольками или кружочками. Спассеровать морковь и лук на растительном масле. Обжаренные кусочки куриного мяса положить в горшочек, уложить сверху пассерованные овощи, а на них замоченную фасоль, наполнив горшочек доверху. Залить содержимое горшочка кипящей водой, добавить измельченную зелень сельдерея, поставить в духовку и накрыть крышкой.

Тушить до размягчения фасоли.

Шашлык из куриных потрошков

Потрошки куриные (печень, сердце, желудочки) – 1 кг
лимонный сок – 50 г
перец сладкий – 300 г
лук репчатый – 300 г
мед – 1 ст. ложка
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить и нарезать крупными кусками. Перец сладкий вымыть, освободить от семян и нарезать кусками. Мед развести в лимонном соке. Потрошки тщательно промыть в холодной воде (нарезать их не надо), посолить и поперчить по вкусу, замариновать в лимонном соке с медом, выдержав на холоде 4–6 часов (можно просто оставить на ночь в холодильнике). Нанизать потрошки на шампуры, чередуя печень, желудочки, сердце и прослаивая их кусочками лука и сладкого перца.

К шашлыку из потрошков подать слегка обжаренные на отдельном шампуре яблоки, груши, сливы.

Для маринада вместо лимонного сока можно взять 100 г сухого белого вина.

Шашлык куриный с абрикосами

Для приготовления маринада курагу промыть, залить небольшим количеством сухого белого вина. Куриные грудки нарезать кусочками, залить маринадом, пересыпать зеленью петрушки или сельдерея.

На шампуры нанизать, чередуя, мясо и курагу. К готовому шашлыку подавать соус из абрикосов с сухим вином – абрикосы потушить в сухом вине, протереть через сито, слегка посолить.

Маринад на 1 кг грудок:

Сухое белое вино – 200 г
перец черный крупного помола
сок лимона с цедрой
соль – по вкусу

Шашлык из куриных крылышек с шафраном

Крылышки куриные – 1 кг
лимонный сок – 50 г
водка – 50 г
шафран – 20 тычинок
соль – по вкусу

Приготовление

Крылышки промыть в холодной воде, уложить в кастрюлю, посолить, добавить шафран, лимонный сок и водку. Все перемешать и, установив гнет, поставить на ночь в холодильник. Нанизать крылышки на шампуры, протыкая их вдоль (с конца крылышек). На отдельном шампуре обжарить овощи и фрукты (мелкие цуккини или патиссоны, репчатый фиолетовый лук, томаты, сладкий перец, яблоки, груши, сливы). Для маринования крылышек можно также использовать сухое белое вино (200 г) с медом (1 ст. ложка).

Шашлык из гусиной грудки

Грудки гусиные – 1 кг
вино красное сладкое (типа Кагора) – 200 г
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Грудки промыть, нарезать кусочками поперек волокон, посолить и поперчить, залить вином и оставить в холодильнике на 6–8 часов. Промаринованные кусочки нанизать на шампуры и обмакнуть в растительное масло, лучше оливковое.

К шашлыку из гусиных грудок можно подать запеченные на шампуре яблоки, сладкий перец, цветную капусту или капусту брокколи, а также салатные листья (салат – латук или цикорный салат), заправленные растительным маслом или лимонным соком.

Котлеты куриные с начинкой

Мясо куриное – 1 кг
манная крупа – 2 ст. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Куриное мясо вместе с жиром без шкурки пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, посолить, хорошо вымешать и отбить приготовленный фарш, бросая его на твердую поверхность кухонного стола, затем дать вылежаться 20–30 мин. Сформировать круглые лепешки толщиной 1–1,5 см и диаметром 7–8 см, на середину которых положить по 1–2 ч. ложки начинки, соединить края лепешек и защипнуть посередине, как пирожок.

Сформированные котлеты обвалять в толченых сухарях и пожарить с обеих сторон на растительном масле либо на курином жире. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью укропа. Мелко нарезанная зелень также входит в состав начинок для котлет, рецептура которых приведена ниже.

Начинка из зелени петрушки с сыром
Петрушка (зелень) – 300 г
сыр тертый – 100 г
масло сливочное – 150 г
Начинка из зелени чабера с плавленым сыром
Чабер – 100 г
сыр плавленый нарезанный кусочками – 150 г
масло сливочное – 150 г
Начинка из сладкого перца и зелени
Перец сладкий болгарский – 200 г
зелень петрушки – 200 г
масло сливочное – 100 г
Начинка из зеленого укропа с чесноком
Укроп (зелень) – 300 г
ядра орехов – 100 г
чеснок растертый – 100 г
масло сливочное – 100 г
вода – 50 г
Начинка из шпината с чесноком
Шпинат – 300 г
чеснок размятый – 100 г
масло сливочное – 100 г

Котлеты куриные с грибами

Мясо куриное – 1 кг
шампиньоны – 500 г
лук репчатый – 200 г
соль – по вкусу

Приготовление

Куриное мясо пропустить через мясорубку. Лук репчатый очистить и нашинковать. Шампиньоны промыть и очень мелко нарезать. Пассеровать подготовленный лук и грибы на курином жире, перемешать с фаршем, посолить по вкусу. Из приготовленной смеси сформировать котлеты, обмакнуть их в кляр и жарить на растительном масле

Для кляра 1 яйцо смешать с 1 ст. ложкой муки, добавить 2 ст. ложки воды и взбить все венчиком или миксером.

Шашлык из белого мяса индейки или курицы

Белое мясо индейки или курицы – 1 кг
морковный сок – 100 г
лимонный сок – 50 г
базилик или петрушка, зелень свежая – 50 г
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Зелень промыть. Белое мясо индейки или курицы нарезать кусочками поперек волокон, уложить в кастрюлю вместе с зеленью. Все посолить и поперчить, добавить лимонный и морковный сок, перемешать и поставить на 6–8 часов на холод. Промаринованные кусочки нанизать на шампуры, вперемешку с кусочками яблок, слив, апельсинов, грейпфрутов, сладкого перца.

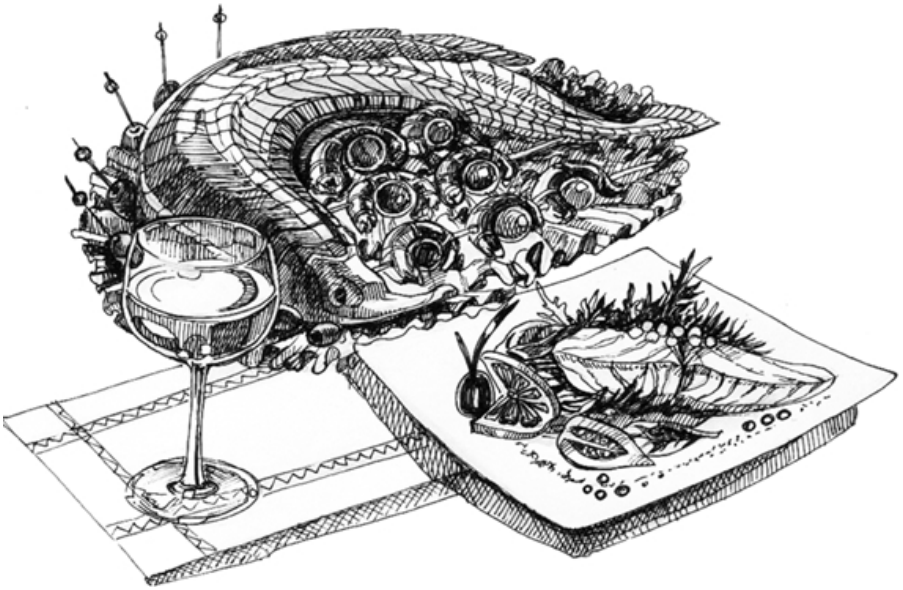
Курица со сметаной

Курица – 800 г
чеснок – 1 головка
сметана – 1 ст. ложка
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Мякоть курицы промыть, нарезать кусочками, поперчить, посолить и уложить в горшочек, пересыпая мелко нарезанными дольками (очищенными от шелухи) чеснока. Залить содержимое наполненного доверху горшочка водой, накрыть крышкой (фольгой) и тушить в духовке до готовности.

Блюда из рыбы и морепродуктов



Рыба под соусом, запеченная в духовке

Рыба любая, тушка – 1–1,5 кг
томаты спелые – 500 г
лук репчатый – 200 г
чеснок – 5–6 зубчиков
сметана – 200 г
соль – по вкусу

Приготовление

Лук очистить и нашинковать. Дольки чеснока очистить и растолочь. Томаты вымыть и мелко нарезать. Соединить все овощи, заправить сметаной, посолить и перемешать. Рыбу очистить, выпотрошить, промыть холодной водой, сделать продольные и поперечные глубокие надрезы-сетку по всей тушке, уложить в глубокую сковороду или противень, залить приготовленным сметанно-овощным соусом и запечь в духовке. Вместо томатов рыбу можно запечь со сливой, вынув у нее косточки.

Щука под чесноком

Щука – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.
морковь – 1 шт.
белые коренья (сельдерей или петрушка) – 1 шт.
лук-порей, зеленая часть

Приготовление

Щуку разделать, удалить жабры, очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть в холодной воде. Сварить овощной бульон из перечисленных овощей (варить 15 мин). Бульон посолить, дать закипеть и опустить в него щуку (можно нарезать порционными кусками), через 20 мин осторожно вынуть, выложить на блюдо и полить чесночным соусом.

Для приготовления соуса процедить бульон, в котором варилась щука, добавить туда растертый чеснок и мелконарезанный укроп.

Семга на пару под крабовым соусом

Семга – 1 шт.
соль – по вкусу

Приготовление

Выпотрошенную тушку семги очистить от чешуи, не снимая кожи. Промыть и нарезать кусками толщиной 2–3 см. Уложить в пароварку, завернув внутрь края брюшка и варить. Готовые ломти семги вынуть лопаточкой, украсить крабовыми ножками и залить крабовым соусом. Если нет пароварки, то нарезанные порционные куски семги можно отварить, опустив их в кипящую подсоленную воду, куда также рекомендуется добавить ломтик лимона. Таким же образом можно приготовить любую другую рыбу.

Подавать к столу с гарниром из овощей, зеленным салатом, рисом.

Щука отварная под чесночным соусом

Щука – 1 кг
бульон овощной – 2 л
соль – по вкусу

Приготовление

Щуку очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, промыть и целиком отварить до готовности, опустив в кипящий овощной бульон. Если нет подходящей посуды для варки, в которую разделанная рыба помещается целиком, ее можно разрезать на несколько частей. Сваренную тушку выложить на блюдо и залить чесночным соусом. Если рыба отваривалась разрезанной, то куски сложить на блюде, чтобы рыба выглядела как целая. Подавать с чесночно-сметанным, томато-чесночным или чесночно-яичным соусом.

Кальмары с корнем сельдерея или пастернака

Кальмары – 500 г
сельдерей корневой – 300 г
лук репчатый – 200 г
масло сливочное – 100 г

Приготовление

Кальмары опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин, вынуть, промыть в холодной воде, освободить от пленок и хрящей, нарезать тонкой соломкой. Сельдерей и репчатый лук нашинковать, смешать с кальмарами и потушить в глубокой сковороде на сливочном масле в течение 5 мин. Подавать в холодном или горячем виде.

Рыбное филе, запеченное с сыром

Рыбное филе – 500 г
сыр твердый – 100 г
яйца (белки) – 2 шт.
зелень петрушки – 50 г
мука – 100 г
перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Пластинки рыбного филе поперчить. Яичные белки взбить в пышную пену вместе с мукой и натертым сыром. На смазанную маслом сковородку или противень уложить подготовленное рыбное филе, залить его взбитой смесью и запекать в духовке 10–15 мин при температуре 180˚–200 ˚С.

При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа. Рыбное филе, приготовленное в белоснежной пене, получается сочным. Солить рыбу не надо, так как в сыре достаточно соли.

К рыбному филе можно подать рис с грибами или овощной салат по вашему вкусу.

Рыба фаршированная

Для фарширования пригодна любая рыба (судак, щука, лещ, карп, окунь, треска и др.). Фаршированная по всем правилам рыба представляет собой снятую с рыбьей тушки кожу «чулком», наполненную фаршем, приготовленным из мякоти этой рыбы с различными добавками. Готовят ее следующим образом.

Рыбу вымыть, очистить от чешуи, сделать круговые надрезы у основания головы и плавников, затем, стянув кожу целиком до самого хвоста, перерезать у его основания рыбий хребет и отделить вместе с хвостом от тушки. Освобожденную от кожи тушку промыть, удалить внутренности, вынуть из нее хребет и все кости. Полученное рыбное филе пропустить через мясорубку или порубить ножом. Если для наполнения «чулка» из рыбьей кожи провернутой массы окажется недостаточно, можно добавить измельченное филе другой рыбы, лучше другого вида, сочетая нежирные сорта с жирными.

Начинку готовят по следующей рецептуре:

Фарш рыбный – 200 г
манная крупа – 1 ст. ложка
сливки – 50–100 г
перец черный горошком – 5 шт.
зелень укропа или чабера сухая – 1 ч. ложка
сахарный песок – 1 ч. ложка
соль – 1 ч. ложка

В рыбный фарш добавить манную крупу, сухую зелень (чабер, майоран или душицу), растолченный перец, сахарный песок, соль, предварительно растворенные в сливках.

Снятую с рыбы кожу наполнить приготовленной начинкой, смазать сверху сливочным маслом и сварить в пароварке. Фаршированную рыбу можно отварить в овощном бульоне, который лучше приготовить из нескольких видов овощей со специями.

Для бульона:

Морковь – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.
петрушка (корень) – 50 г
перец черный горошком – 10 шт.
перец душистый горошком – 5 шт.
сахарный песок (1 ст. ложка на 3 л воды)
лавровый лист – 2 шт.
соль – по вкусу

Приготовление

Овощи очистить, вымыть, нарезать, залить кипятком, положить специи, довести до кипения, варить 15 мин, затем в кипящий бульон поместить фаршированную рыбу и варить вместе с овощами до готовности.

Осетрина, зажаренная в сухарях

Свежий кусок осетрины 200 г обвалять в очень свежих сухарях, хорошо использовать для этой цели панировку с зеленью. Обжарить куски осетрины во фритюре в большом количестве растительного масла. После жарки кусочки осетрины осушить со всех сторон чистыми бумажными салфетками (убрать лишний жир).

Затем посолить, подавать на стол с гарниром из маринованных овощей и фруктов.

Скумбрия фаршированная

Начинка на 2 рыбы весом по 300–400 г
Шпинат – 500 г
укроп – 100 г
лимон – 1 шт.

Приготовление

Рыбу разрезать со стороны спинки, вынуть все кости, тушку промыть в холодной воде. Распластать, посолить, поперчить, полить лимонным соком. Уложить на одну половину распластанной тушки равномерно по всей длине начинку из зелени, накрыть ее другой половиной, завернуть в фольгу, уложить на противень и запечь в духовке.

Для приготовления начинки зелень промыть и мелко нарезать. Лимон вымыть, стереть теркой цедру и смешать с зеленью.

Рыба мелкая, запеченная в духовке

Рыба (выпотрошенная и без головы) – 1 кг
масло растительное – 200 г
уксус яблочный – 50 г
перец черный молотый – 1 ч. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Мелкую морскую рыбу (сайда, мойва, салака, килька) промыть, удалив внутренности и головы, уложить на противень ровными рядами вплотную друг к другу, посолить, добавить черный перец, полить растительным маслом и уксусом, запечь в духовке до золотистого цвета. Подать к столу охлажденной.

Форель речная, запеченная в духовке

У форели удалить внутренности (через жабры вместе с жабрами), промыть в холодной воде, полить оливковым маслом и запекать в духовке при 200 °С.

Рыбные рулетики

Рыбное филе нарезать небольшими плоскими кусочками, слегка присолить и сбрызнуть соком лимона, выставить на холод на 2 часа. В каждый кусочек рыбы завернуть начинку из перечисленных ниже:

Укроп, шпинат, чеснок

Петрушка, зеленый лук, мелко натертый сыр

Орехи грецкие, зелень укропа, чеснок

Приготовление

Рулетики свернуть, уложить плотно на сковороду, сверху полить растительным маслом и запекать в духовке при 200 ˚С в течение 20 мин.

Зелень для начинок мелко нарезать, спассеровать на растительном масле, смешать с орехами или сыром.

Форель речная, приготовленная в пароварке

Форель – нежнейшая рыба, требующая очень бережного отношения при готовке и не требующая никаких иных приправ, кроме лимонного сока.

При приготовлении на пару у форели удалить внутренности (через жабры вместе с жабрами), аккуратно снять кожу, смочить лимонным соком и оливковым маслом и поместить в пароварку. Форель довести до готовности в течение 15–20 мин. Подавать на стол в горячем или холодном виде с зеленым салатом.

Треска в горшочке на одну порцию

Треска – 200 г
яйца – 1 шт.
масло сливочное – 1 ст. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Треску разделать, промыть, нарезать кусочками, уложить в горшочек, посолив по вкусу, добавить сливочное масло и залить все взбитым яйцом. Накрыть крышкой или фольгой и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Рыбный рулет

Рыбное филе – 1 кг
лук репчатый – 200 г
яйца – 4–5 шт.
зелень пряная – 30–50 г
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить, мелко нарезать и спассеровать на растительном масле. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Рыбное филе без костей провернуть на мясорубке, перемешать с пассерованным луком, мелко нарезанной зеленью и измельченными яйцами, добавив по вкусу соль и черный молотый перец. Приготовленный фарш разложить ровным слоем на всю поверхность тонко раскатанного пресного теста, скатать с фаршем в рулет и запечь в духовке. Пряная зелень для рыбного рулета – укроп, майоран, чабер или петрушка.

Скумбрия в горшочке на одну порцию

Скумбрия – 200 г
морковь – 50 г
лук репчатый – 50 г
укроп (зелень) – 20 г
сметана – 2 ст. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Скумбрию очистить от кожицы, разделать на кусочки. Уложить в горшочек слоями скумбрию, морковь и лук, пересыпая мелко нарезанным укропом, посолить по вкусу, залить сверху сметаной, накрыть крышкой и запечь в духовке.

Рулетики рыбные с грибами

Свежие шампиньоны перебрать, промыть, измельчить. Готовые пластины рыбного филе (скумбрии, морского окуня и т. п.) посолить и поперчить, уложить на них подготовленные грибы равномерно по всей поверхности. Ломтики с начинкой свернуть рулетиками и зажарить в духовке на противне.

Креветки, обжаренные в чесночном масле

Оливковое масло раскалить на сковороде, убавить огонь. В масло опустить свежие, очищенные креветки, обжарить, постоянно помешивая в течение 3 мин. Посолить. В конце жарки добавить свежий раздавленный чеснок.

Морское ассорти в кляре

Морское ассорти готовят из филе нескольких видов рыб (трески, окуня, зубатки и др.), кальмаров, очищенных креветок, морского гребешка, крабового мяса. Все составляющие следует взять примерно в равных долях, нарезать небольшими кусочками, опустить в кляр и обжарить во фритюре. В ассорти можно также добавить нарезанный толстыми кольцами обжаренный репчатый лук в кляре.

Для кляра:

Пиво – 50 г

яйцо – 1 шт.

мука – 2 ст. ложки

соль – на кончике ножа

Приготовление

Яйцо соединить с пивом, посолить, хорошо взбить, добавить муку и все перемешать, чтобы получилась жидкая сметанообразная масса.

Рыбный рулет-ассорти

Рыбное филе – 1 кг
лук репчатый – 200 г
морковь – 200 г
перец сладкий – 200 г
томаты – 200 г
зелень пряная – 30–50 г
перец черный молотый – по вкусу
масло растительное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Измельченные репчатый лук, морковь, сладкий перец и томаты пассеровать на растительном масле. Рыбное филе нарезать кусочками (одновременно можно взять несколько видов рыбы), уложить на тонко раскатанное пресное тесто, между ними разместить пассерованные овощи и равномерно посыпать все измельченной зеленью майорана или чабера. Тесто с уложенной на всю его поверхность начинкой скатать в рулет и запечь в духовке.

Вместо свежей пряной зелени можно взять сухую, соответственно уменьшив ее количество.

Тесто для рулета:
Сметана – ½ стакана
вода – ½ стакана
яйца – 2 шт.
соль – ¼ ч. ложки
мука – сколько замесится

Приготовление

Смешать сметану и яйца с водой, посолить, подсыпая небольшими порциями муку, замесить густое тесто, хорошо вымесить его и дать вылежаться в течение 1 часа. Затем раскатать в тонкий пласт. Чем тоньше раскатан пласт, тем вкуснее получится рулет.

Шашлык из семги

Семгу (1 кг) нарезать кусочками $5 \times 5 \times 5$ см, слегка посолить, поперчить по вкусу, добавить лимонный сок и цедру одного лимона, выдержать на холоде 2–3 часа. Зажарить, нанизав кусочки рыбы на шампуры. Подавать с салатом из зелени.

Рыбные палочки в кляре

Рыбное филе – 1 кг
лук репчатый – 200 г
петрушка (зелень) – 50 г
крупа манная – 2 ст. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Петрушку промыть и мелко нарезать. Лук репчатый очистить и пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе. В провернутую массу добавить измельченную зелень петрушки, манную крупу, посолить и тщательно перемешать. Если рыба не очень жирная, то добавить 2 ст. ложки растительного масла. Сформировать круглые палочки диаметром 1,5–2 см и длиной примерно 5 см, обмакнуть их в кляр и, опустив в кипящее растительное масло, жарить, пока палочки не подрумянятся. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из трески

Филе трески – 1 кг
сливки (жирность 20 % или 30 %) – 200 г
морковный сок – 50 г
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Филе трески нарезать кусочками $3 \times 3 \times 3$ см. Уложить в кастрюлю, посолить и поперчить, залить сливками и морковным соком, выдержать на холоде 2–3 часа. Жарить, нанизав промаринованные кусочки трески на шампуры. К шашлыку из трески хорошо подать соус из авокадо.

Шашлык из осетра или белуги

Осетрину или белугу нарезать кусочками размером 5х5 см, уложить в тару, слегка посолить и поперчить по вкусу. Лук репчатый очистить, нарезать крупными кусками, перемешать с рыбой, добавив свежеотжатый апельсиновый сок. Выдержать на холоде 2–3 часа, жарить, нанизав на шампуры куски рыбы вперемежку с кусками репчатого лука.

Шашлык из скумбрии

Скумбрия – 1 кг
лук репчатый – 300 г
лимон – 1 шт.
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Для шашлыка лучше брать целые тушки скумбрии. Отрезав голову, через образовавшееся отверстие удалить внутренности, снять кожу, отрезать хвост и плавники. Очищенные тушки промыть в холодной воде и разрезать поперек на 2 или 3 части. Лук репчатый очистить и натереть на терке. Лимон вымыть и натереть на терке вместе с цедрой. Подготовленные куски рыбы уложить в тару, посолить, поперчить, посыпать натертым луком и лимоном. Выдержать на холоде 2–3 часа. Жарить, нанизав промаринованные кусочки на шампуры. Подавать с маринованными овощами.

Пельмени с креветками

Тесто для пельменей
Мука пшеничная – 500 г
яйца – 2 шт.
масло растительное – 1 ст. ложка
вода теплая – 200 г
соль – по вкусу

Приготовление

В воду разбить яйца, посолить, добавить растительное масло, хорошо взбить, всыпать муку и замесить крутое тесто. Тесто прикрыть чистой влажной тканью, дать ему вылежаться 30–40 мин и вымесить еще один раз.

Начинка для пельменей
Креветки очищенные – 200 г
рис отварной – 1 стакан
лук репчатый – 50 г
укроп, зелень свежая – 20 г
соль – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить, мелко нарезать, спассеровать на сливочном масле.

Зелень тщательно вымыть и мелко нарезать. Креветки обжарить на сливочном масле и мелко порубить. Соединить репчатый лук, креветки и зелень, посолить все по вкусу и тщательно перемешать.

Из теста раскатать тонкие листы, вырезать из них тонким стаканом или специальной выемкой кружочки – лепешки диаметром 4–5 см. На середину каждого кружка уложить примерно по чайной ложке приготовленной начинки, сложив кружок пополам обернуть начинку и защипать его края так, чтобы образовалось изделие в форме полумесяца. Концы полумесяца свести вместе и прищипнуть. Сформированные пельмени забросить в кипящую подсоленую воды и отваривать, пока пельмени не всплывут на поверхность.

Пельмени с тофу и креветками

Тофу – 200 г
креветки очищенные – 200 г
лук репчатый – 50 г
укроп, зелень свежая – 50 г
масло сливочное – 50 г
перец черный молотый, соль – по вкусу

Приготовление

Очищенные креветки обжарить на сливочном масле, мелко нарубить. Лук репчатый очистить, нарезать мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле. Зелень промыть и мелко нарезать. Тофу натереть на крупной терке, добавить репчатый лук, зелень и креветки, все посолить и поперчить, тщательно перемешать. С приготовленной начинкой сформировать пельмени и отварить их до готовности в подсоленой воде. Тесто для пельменей готовится так же, как для пельменей с креветками.

Каша перловая с кальмарами и овощами

Крупа перловая – 200 г
кальмары – 500 г
лук репчатый – 100 г
морковь – 200 г
масло растительное – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Кальмаров залить кипятком, выдержать до остывания, очистить от пленок и промыть холодной водой, нашинковать соломкой и пассеровать 3 мин на растительном масле. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Измельченную морковь и лук пассеровать на растительном масле 2–3 мин.

Крупу прокалить на сухой сковороде, засыпать в кастрюлю, залить кипятком и выдержать до разбухания. Затем поставить на огонь и варить на медленном огне под крышкой. Готовую кашу соединить с пассерованными кальмарами и овощами, посолить и перемешать.

По этому рецепту можно сварить кашу из риса, пшена и пшеничной крупы.

Осетрина, жаренная на сковороде

Осетрину нарезать порционными кусками и обжарить на растительном масле с двух сторон. На тарелку с жареной осетриной выложить по 3–4 шт. отварных мидий и креветок. Подавать с гарниром из свежих или маринованных овощей.

Рыба отварная под чесночным соусом

Рыба – 1 кг
бульон овощной – 2 л
соль – по вкусу

Приготовление

Рыбу (щуку или судака) очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, промыть и целиком отварить до готовности, опустив в кипящий овощной бульон. Если рыба не помещается целиком, ее можно разрезать на несколько кусков. Подавать, залив чесночно-сметанным соусом.

Карп, запеченный в сметане

Рыбу очистить, освободить от внутренностей, хорошо промыть в холодной воде, обсушить, уложить на сковороду или противень. Если карп крупный, его надо распластать, разрезав вдоль по хребту, слегка посолить.

Репчатый лук мелко нашинковать, обложить им рыбу, сверху обильно полить сметаной. Запекать в духовке при 200 °С до появления розовой корочки.

Подать рыбу со свежими или маринованными овощами, холодную или горячую.

Рыба под молочным соусом

Филе трески, сайды, хека, судака или другой нежирной рыбы нарезать на куски, обвалять в муке и обжарить на растительном масле, уложить в сотейник и залить кипящим молоком или сливками, поставить на медленный огонь. Крышкой не накрывать. Мелко нарезанный лук опустить к рыбе, и, когда соус загустеет, выключить.

Рыбу под молочным соусом подавать горячей или холодной.

Рыбу хорошо залить несладким сгущенным молоком, тогда соус будет очень вкусным. Густота соуса зависит от количества муки, в которой обваливали рыбу, и от выкипания молока.

Кнели рыбные

Филе трески – 500 г
филе палтуса – 300 г
крупа манная – 2 ст. ложки
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Филе пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо размешать и оставить на 30 мин. В кипящий подсоленный рыбный или овощной бульон опустить кнели, сформировав их в виде маленьких колбасок. Как только кнели всплывут – они готовы.

Подают их горячими, украсив зеленью и посыпав мелко нарезанным укропом.

Рулет из трески

Треска – 1 кг
шпинат или мангольд – 200 г
укроп – 100 г
чеснок – 1 головка
соль – по вкусу

Приготовление

Тушку трески разрезать вдоль на две части, удалив хребет и кости, обильно смазать растительным маслом, посолить. Уложить между пластами зелень шпината, укропа и мелко нарезанные дольки чеснока. Нафаршированную тушку смазать растительным маслом, обсыпать зеленью шпината, завернуть в фольгу и запечь в духовке.

Рыба запеченная «Радуга»

Для этого блюда необходимо два вида рыбы: с красным мясом (семга, форель, лосось и др.) и белым мясом (осетрина, треска, севрюга), свежая зелень шпината и сельдерея.

Рыбу нарезать пластами толщиной примерно 2 см. Разложив пласт красной рыбы, уложить на него равномерно слой зелени толщиной 2 см, на зелень уложить пласт белой рыбы, накрыв его слоем зелени, на который уложить третий пласт из красной рыбы. Каждый пласт рыбы посолить и поперчить крупно раздробленным черным перцем. Затем уложить на дно лотка слой зелени, на него подготовленные слои из рыбы, сверху засыпать еще одним слоем зелени, лоток закрыть двумя слоями фольги. Запекать в духовке при 200 °С.

Подавать в охлажденном виде, нарезав ломтиками.

Запеканка рыбная слоеная с зеленью и сладким перцем

Рыбное филе – 1 кг
лук-порей – 200 г
перец сладкий красный – 200 г
укроп – 50 г
яйца – 2–3 шт.
соль, перец – по вкусу

Приготовление

Лук и укроп мелко нарезать, у перца удалить семена и нарезать тонкими кольцами. Измельченный лук-порей смешать с сырыми яйцами, половину смеси уложить на противень, сверху – слой рыбы, освобожденной от костей.

Посолить, поперчить, посыпать измельченным укропом. На слой рыбы уложить нарезанный кольцами сладкий перец, залить оставшейся смесью лука-порея с яйцами и закрыть противень фольгой. Запечь в духовке, разогретой до 200–220 ˚С.

Рыба, жаренная в маковой панировке

Кусочки рыбного филе или тушки мелкой рыбы (салаки, корюшки, мойвы) обмакнуть в кляр из взбитого яйца, обвалять в маковых семенах и жарить на растительном масле.

Запеканка рыбная с зеленью и томатами

Рыбное филе – 1 кг
томаты спелые – 300 г
лук репчатый – 200 г
зелень свежая шпината, укропа или сельдерея – 300 г
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Лук и томаты нарезать кружочками. Рыбное филе – кубиками. Зелень измельчить.

Духовку разогреть до 200 ˚С. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить слоями нарезанные томаты и лук, полить растительным маслом, поперчить и посолить, на овощи уложить слой рыбного филе, посыпать зеленью шпината, сельдерея и укропа и сверху разместить еще один слой из нарезанных томатов и лука.

Закрыть форму фольгой, поставить в духовку и готовить 25 мин. По истечении времени фольгу снять и запекать еще 15 мин. Подавать запеканку в охлажденном виде.

Запеканка из трески с грибами

Филе трески – 500 г
шампиньоны – 250 г
лук репчатый – 1 шт.
сметана – 250 г
яйцо – 1 шт.
мука – 2 ст. ложки
сыр натертый – 100 г
масло сливочное – 50 г
соль, перец – по вкусу

Приготовление

Лук очистить и измельчить. Грибы нарезать тонкими пластинами. На сливочном масле обжарить лук, через 1–2 мин добавить грибы, всыпать 1 ст. ложку муки и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Оставшуюся муку смешать в миске с солью и перцем. Филе трески вымыть, обсушить и нарезать кубиками. Обвалять треску в муке. Разогреть 25 г сливочного масла и на сильном огне обжарить рыбу до румяной корочки. Уменьшить огонь до среднего и готовить 5 мин, периодически помешивая. В миске взбить яйцо, добавить сметану, соль, перец и половину натертого сыра. Тщательно перемешать.

Разогреть духовку до 180 °С. В форму для запекания положить обжаренные кусочки рыбы, сверху – грибы с луком. Залить сметанным соусом, посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке 30 мин до образования румяной корочки.

Рыбное филе с маком в слоеном тесте

Любое рыбное филе нарезать брусочками, обвалять в сухом маке, слегка его присолив. Затем завернуть каждый панированный в маке брусочек в слоеное тесто и обвалять в маке еще раз. Уложить на противень и запекать при 200 °С в течение 15 мин.

Подавать рыбное филе в маковой панировке к рыбному бульону или кислым щам.

Рулет рыбный с морковью, луком и томатами

Рыбное филе – 1 кг
морковь – 100 г
лук репчатый – 100 г
томаты спелые – 200 г
сметана – 200 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь вымыть, очистить, нашинковать соломкой. Лук очистить, мелко нарезать, спассеровать на растительном масле вместе с морковью. Томаты вымыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Подготовленную тушку рыбы или рыбное филе распластовать, на разложенный пласт рыбы уложить пассерованные овощи, все свернуть рулетом, предварительно посолив, уложить на противень, залить сметаной и запечь в духовке.

Подавать рулет можно горячим и холодным.

Лосось, запеченный в слоеном тесте

Филе лосося нарезать тонкими кусочками, слегка посолить. Слоеное тесто раскатать, нарезать полосками или треугольниками. На каждый кусочек теста положить кусочек рыбы и плотно завернуть, уложить на противень и запекать в духовке при 200 °С.

Подавать горячие рулетики к пиву, сухому белому вину, к овощному или рыбному бульону.

Рыбное филе с кабачками

Кабачки или патиссоны нарезать кусочками толщиной 1 см, обвалять в муке или панировке с пряностями. Обжарить на растительном масле или запечь в духовке. Отдельно поджарить рыбу в панировке или кляре. Затем рыбу уложить на поджаренные кабачки, украсить свежей зеленью укропа.

В качестве гарнира можно подать отварной рис.

Семга под соусом из грейпфрута и тыквы

Семга – 400 г
тыква (пюре) – 300 г
мякоть грейпфрута – 200 г
имбирь – 3 г
соль – по вкусу

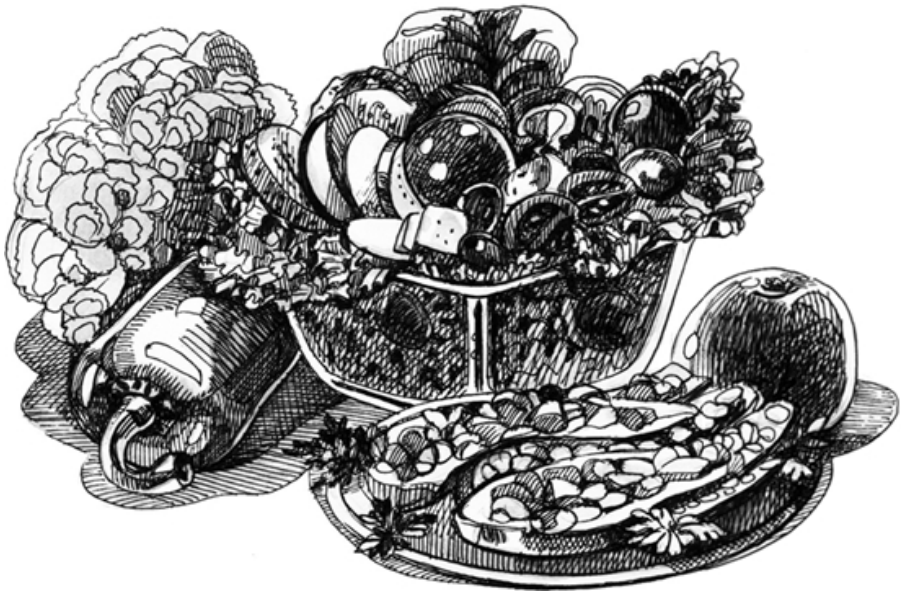
Приготовление

Семгу отварить или обжарить на сухой сковороде без масла. Грейпфрут разрезать на 2 части, вынуть ложкой мякоть, добавить S чайной ложки натертого на мелкой терке имбиря.

Тыкву натереть на мелкой терке, поставить на огонь, довести до кипения. Смешать с грейпфрутом и имбирем. Посолить. Подавить с отварной семгой.

Если грейпфрут окажется слишком сладким, можно добавить сок лимона.

Гарниры и блюда из овощей



Баклажаны в горшочке

Баклажаны – 200 г
мука – 3 ст. ложки
перец сладкий – 100 г
томаты – 100 г
морковь – 50 г
лук репчатый – 50 г
масло растительное – 50 г

Приготовление

Баклажаны и томаты вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. (Баклажаны перед обжариванием обвалять в муке). Морковь вымыть, очистить и нашинковать. Лук очистить и мелко нарубить. Пассеровать лук и морковь на растительном масле 2 мин.

Смешать все овощи, уложить в горшочек, залить водой, накрыть крышкой или фольгой и тушить в духовке 20 мин. При подаче на стол добавить в каждую порцию свежую зелень и сметану.

Яблоки к мясу

Яблоки (лучше Антоновку) нарезать крупными дольками или кружочками: тонко нарезанные яблоки превратятся в бесформенную массу. Яблоки обжарить на растительном масле, подавать горячими к любому мясу или птице.

Груши к мясу

Твердые груши нарезать крупными дольками или кружочками: тонко нарезанные груши превратятся в бесформенную массу. Груши обжарить на растительном масле, подавать горячими к любому мясу или птице.

Суфле с томатами и болгарским перцем

Яйца – 2 шт.
молоко – 2 ст. ложки
перец болгарский – 50 г
томаты – 100 г
лук-порей – 50 г
масло растительное – 30 г
мука – 2 ч. ложки
сода пищевая – на кончике ножа
соль – по вкусу

Приготовление

Томаты, болгарский перец и лук-порей вымыть, нарезать кусочками и спассеровать на растительном масле, затем посолить и поперчить.

Яйца взбить вместе с молоком, добавив во взбиваемую массу муку и соду. Взбитой массой залить пассерованные овощи и запечь все в духовом шкафу.

Фенхель, запеченный к мясу

Фенхель разобрать на черешки, смазать растительным маслом, уложить на противень и запечь при 200 °С. Обжарить отдельно нарезанный кружочками томат, поперчить, смазать раздавленным чесноком и вложить в запеченный фенхель.

Гарнир из сливы

Очень крупную сливу освободить от косточек, уложить в один слой на противень, посыпать сахаром и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Как только слива закипит, вынуть из духовки. Подавать к мясу или рыбе.

Цветная капуста, жаренная во фритюре

Цветную капусту вымыть в холодной воде, обдать крутым кипятком, откинуть на дуршлаг. Затем обвалять в муке и обжарить во фритюре (в большом количестве растительного масла). Подать с соусом из авокадо.

Баклажаны жареные

Баклажаны
масло растительное
яблочный уксус
чеснок
соль
мука для панировки

Приготовление

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль плода ломтями и опустить на 30 мин в подсоленную воду (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Затем отжать, обвалять в муке и обжарить с двух сторон на растительном масле. Уложить готовые баклажаны на блюдо, посыпать сверху тертым чесноком, сбрызнуть яблочным уксусом (или сухим вином), поместить в холодильник на 3–4 часа. Подавать как самостоятельное блюдо в горячем или холодном виде, либо как гарнир к мясу.

Сельдерей листовой жареный

Вкусный и полезный гарнир к мясу и рыбе. Сельдерей промыть в холодной воде, обсушить полотенцем, крупно порубить. Опустить в кипящее масло на 2–3 мин, откинуть на дуршлаг, дать стечь лишнему жиру и подавать к столу. Жареный сельдерей вкусен как в горячем, так и в холодном виде. Солят его лишь при подаче на стол.

Лук и чеснок, запеченные к мясу

Молодой чеснок очистить от верхней шелухи, посолить, полить растительным маслом. Лук очистить от шелухи, оставив последний слой, разрезать каждую луковицу сверху на 4 части, не дорезая до конца. В каждую луковицу положить немного меда. Уложить лук и чеснок в один слой, полить растительным маслом, запечь в духовке при 200 °С.

Шашлык из баклажан

Свежие баклажаны нарезать кусочками, каждый кусочек нашпиговать бараньим салом, смешанным с чесноком и базиликом. Запечь. При подаче к столу сбрызнуть сухим вином.

Брюссельская капуста в кляре

Кочешки брюссельской капусты снять с кочерыжки, залить крутым кипятком, когда остынет – сцедить, осушить чистым полотенцем, обмакнуть в кляр и жарить во фритюре.

Рецепт кляра: 1 яйцо, 1 ст. ложку майонеза или сметаны и 2 ст. ложки муки взбить венчиком или миксером в пышную пену.

Картофельная кожура, жаренная во фритюре

Чистый и крупный картофель хорошо промыть, вытереть насухо и очистить по спирали от одной верхушки картофеля к другой. В глубокой сковороде или фритюрнице прокалить растительное масло и опустить туда кожуру на 3 мин. Подсолить на тарелке. Можно посыпать кожуру растертым чесноком.

Картофель, запеченный с чесноком

Крупный, чистый неочищенный картофель смазать растительным маслом и запечь в духовке при 200 °С. Готовый картофель смазать растертым чесноком и солью.

Картофель отварной к празднику

Картофель одинакового размера очистить, залить крутым кипятком, отварить, воду слить. Затем обсыпать сверху разными видами пряностей, например мелкорубленым красным и желтым перцем, зеленым укропом.

Картофельные палочки

Картофель – 500 г
лук репчатый – 200 г
масло растительное – 50 г
мука – 2 ст. ложки
яйца – 1 шт.
перец черный молотый – ¼ ч. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Картофель вымыть, очистить, отварить, горячим протереть через сито. Лук репчатый очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Все соединить, посолить, поперчить, добавить муку и замесить тесто. Из хорошо вымешанного теста сформировать «палочки», обвалять их во взбитом яйце, а затем в панировочных сухарях, обжарить в большом количестве растительного масла (во фритюре).

Лук и сладкий перец, жаренные в панировке

Лук репчатый – 1 часть
перец сладкий – 1 часть
сахарный песок
мука для панировки
масло растительное

Приготовление

Лук очистить и нарезать кольцами. Перец промыть в холодной воде, освободить от семян и также нарезать кольцами. Пересыпать подготовленные овощи небольшим количеством сахарного песка, выдержать 5 мин до выделения сока, обвалять в муке и обжарить на сковороде в большом количестве раскаленного растительного масла. Обжаривать овощи лучше не все сразу, а небольшими порциями.

Жареная репа с медом

Репа – 500 г
лук репчатый – 200 г
***перец жгучий – ¼* стручка**
масло растительное – 50 г
мед – 50 г
уксус фруктовый – 1 ст. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Репу вымыть, очистить, нарезать кубиками, залить кипятком и отваривать в течение 3 мин. Затем воду слить, а репу опустить в кипящее растительное масло вместе с измельченным луком и очень мелко порезанным красным горьким перцем. Обжаривать овощи 2 мин, затем вынуть и добавить мед, разбавленный фруктовым уксусом, перемешать. Подать к мясу.

Фасоль спаржевая отварная с луком и чесноком

Фасоль спаржевая – 500 г
лук репчатый – 200 г
чеснок – 1 головка
масло растительное – 50 г
орехи грецкие (ядро) – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Стручки спаржевой фасоли нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить и размять. Соединить все приготовленные компоненты, перемешать. Ядра грецких орехов раздавить и посыпать ими фасоль при подаче на стол.

Жареный сельдерей с сыром

Сельдерей корневой вымыть, очистить, нашинковать соломкой. Пассеровать на растительном масле. Перед подачей на стол посыпать твердым тертым сыром.

Шпинат с сыром и орехами

Шпинат промыть в холодной воде, обсушить чистым полотенцем, крупно нарезать и пассеровать в течение 3 мин на сливочном масле. Затем сверху посыпать тертым сыром, смешанным с дроблеными грецкими орехами и пряностями: укропом, эстрагоном или базиликом.

Вешенки, жаренные в кляре

Вешенки промыть в холодной воде, обрезать ножку и замариновать, для чего подготовленные грибы поместить в подходящую тару, посолить по вкусу, добавить мелко нарезанный чеснок, черный перец горошком и столовый уксус. Уложить сверху гнет, поставить на холод и выдержать не менее 2 часов. Затем обмакнуть в кляр и пожарить во фритюре.

Для кляра:
Пиво любого сорта – 700 г
мука пшеничная – 100 г
яйца – 3 шт.

Приготовление

Пиво нагреть до 80 °С. Постепенно подмешивая, быстро заварить в нем муку. Втереть в полученную массу яйца одно за другим (следующее яйцо втирать только после того, как будет полностью вмешано предыдущее). Кляр по консистенции должен напоминать тесто для оладий.

Жареные бобы с сухарями

Вынутые из стручков молодые мягкие бобы отварить в подсоленной воде и обжарить на растительном масле вместе с растолченными сухарями, очень быстро, чтобы они не пересушились. Посолить по вкусу.

Овощное ассорти с грибами

Фасоль спаржевая – 500 г
картофель – 500 г
баклажаны – 200 г
томаты спелые – 200 г
грибы свежие (шампиньоны или вешенки) – 500 г
сметана – 200 г
масло растительное – 100 г

Приготовление

Грибы промыть, отварить и обжарить на растительном масле. Картофель очистить, нарезать кружочками и слегка обжарить. Баклажаны и томаты вымыть, нарезать крупными кусками и обжарить. Спаржевую фасоль бланшировать 2–3 мин. Все подготовленные овощи соединить с грибами, уложить на противень, залить сметаной и запечь в духовке. Подавать с чесночно-сметанным соусом.

Цукини жареные

Молодые кабачки цукини промыть, нарезать ломтиками и, обваляв предварительно в муке, слегка обжарить с обеих сторон на растительном масле (не более 1 мин, чтобы они остались полусырыми). Чеснок, зелень эстрагона и укропа растереть в пасту, обвалять в ней обжаренные ломтики цукини. Подавать в горячем виде, украсив обжаренными кусочками сладкого перца или ломтиками моркови.

Рагу фруктово-овощное

Тыква или кабачки – 1 часть
перец сладкий – 1 часть
капуста цветная – 1 часть
айва или яблоки – 1 часть
соль – по вкусу

Приготовление

Тыкву или кабачки вымыть, очистить, удалить семена, нарезать дольками одинакового размера, обвалять в муке и пожарить на растительном масле.

Цветную капусту вымыть, разобрать на букетики, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле. Перец сладкий вымыть, нарезать кусочками, удалив семена, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Перемешать все обжаренные овощи с айвой, посолить по вкусу, поставить в духовку на 10 мин при температуре 180 ˚С.

По такому же рецепту можно готовить рагу с другими сочетаниями овощей и фруктов, меняя при этом по своему вкусу их весовые соотношения.

Картофельное пюре с зеленью

Картофель – 500 г
шпинат – 100 г
петрушка (зелень) – 30 г
сливки – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Зелень промыть и отварить в малом количестве (50 г) воды. Картофель вымыть, почистить, еще раз вымыть, залить кипятком, отварить до готовности. Протереть через сито вместе с отварной зеленью, добавить горячие сливки, соль и взбить.

Картофельное пюре с белыми кореньями и морковным соком

Картофель – 500 г
белые коренья (петрушка, пастернак или сельдерей) – 100 г
морковный сок – 50 г
масло сливочное – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Картофель и белые коренья вымыть, почистить, еще раз вымыть, залить кипятком и отварить. Отвар слить, а горячий картофель и коренья протереть через сито, добавить сливочное масло, соль, морковный сок и тщательно размешать.

Айва к празднику

Айву вымыть, нарезать большими кусками, удалив сердцевину, которую вместе с семенами залить небольшим количеством воды и проварить в течение 30 мин. Отвар сцедить, залить им подготовленные куски айвы, добавить сахарный песок и тушить под крышкой в течение 1 часа до тех пор, пока она не станет оранжевого цвета. Подают в остуженном виде как гарнир к любой запеченной птице или мясу.

Гарнир из репы

Репа – 500 г
сметана или сливки – 100 г
лук репчатый – 100 г
масло растительное – 50 г

Приготовление

Репу вымыть, очистить, нашинковать на крупной терке, уложить в кастрюлю с толстым дном, добавить сметану или сливки и тушить на медленном огне 5 мин. При подаче на стол заправить обжаренным репчатым луком. Такой гарнир подают к рыбным и мясным блюдам, к блюдам из птицы.

Гарнир овощной с яблоками

Капуста белокочанная – 500 г
яблоки – 200 г
лук репчатый – 100 г
масло растительное – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину с семенами, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Лук очистить, измельчить, обжарить. Капусту нарезать кусками такого же размера, как яблочные дольки, залить крутым кипятком, выдержать в нем до остывания, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Если для гарнира берется молодая нежесткая капуста, ее кипятком можно не обваривать. Соединить подготовленные яблоки и овощи, посолить, аккуратно перемешать и тушить 10 мин.

Гарнир из моркови

Морковь – 500 г
масло сливочное – 50 г
мука – 2 ст. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками, засыпать в кипящую воду (не солить!), отварить в течение 1 мин, затем воду слить. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, всыпать муку и обжарить ее, перемешивая, до золотистого цвета. Уложить на сковороду морковь и тушить 3 мин, постоянно перемешивая, чтобы не подгорела мука. В конце приготовления морковь посолить и перемешать. Подается такой гарнир и к мясу, и к рыбе.

Гарнир «Экзотика»

Грейпфрут – 200 г
яблоки – 200 г
перец сладкий – 200 г
сахар, соль – по вкусу

Приготовление

Грейпфруты очистить и разделить на дольки, освободить от пленок. Яблоки очистить, освободить от сердцевины, нарезать дольками и подержать в подсоленной воде. Сладкий перец желтого и красного цвета нарезать кусочками. Смешать подготовленные фрукты и овощи, чуть-чуть присолить и добавить немного сахарного песка. Украсить ломтиками-звездочками карамболы.

Такой гарнир хорошо подать к столу по праздничным дням к жареному мясу или птице.

Перец, фаршированный куриным мясом

Курицу отварить, очистить от костей, мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку. Репчатый лук обжарить до золотистого цвета. Смешать куриный фарш с луком, добавить мелко порезанную зелень петрушки, чеснок, поперчить, посолить, хорошо размешать. Перец освободить от семян, пробланшировать в кипящей воде в течение 3 мин, плотно начинить готовым фаршем, уложить на сковородку и запечь в духовке при 200 °С до появления золотистой корочки. Подавать с любым овощным или ягодным соусом.

Рулетики из баклажан

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль пластинами толщиной 0,5–1 см и обжарить их с обеих сторон на растительном масле. Затем на каждый ломтик уложить равномерно по всей поверхности орехово-зеленную пасту, свернуть рулетиком.

Рецепт пасты:

Орехи очищенные (грецкие или фундук) – 100 г
базилик (зелень свежая) – 100 г
чеснок – 2–3 зубчика

Приготовление

Зелень базилика (одни листья) промыть, обсушить, тщательно растереть вместе с орехами и чесноком в однородную массу.

Свекла, фаршированная орехами и черносливом

Свекла – 1 кг
лук репчатый – 200 г
чернослив – 200 г
орехи грецкие очищенные – 100 г
сметана – 300 г

Приготовление

Свеклу вымыть, залить крутым кипятком и отварить до готовности. Очистить, вырезать сердцевину, мелко ее порубить, смешать с мелко нарезанным пассерованным луком и черносливом.

Плотно набить свеклу фаршем, сверху полить сметаной и запечь в духовке. Можно заполнить свеклу и другим фаршем: орехи грецкие – 1 часть, лук репчатый – 1 часть, укроп – 1 часть. Все обжарить на растительном масле, плотно нафаршировать свеклу и подавать в холодном виде, как гарнир к мясу или рыбе.

Баклажаны, фаршированные мясом

Небольшие баклажаны вымыть, разрезать вдоль на половинки. Из каждой половинки ложкой вынуть часть мякоти таким образом, чтобы получились «лодочки». Вынутую мякоть мелко нарезать, смешать с мясным фаршем, репчатым луком, зеленью петрушки и базилика. Мясо может быть любым: отварным, жареным или сырым.

Приготовленной начинкой наполнить половинки баклажан и запечь их в духовке, украсив ломтиками томата, или посыпав тертым сыром, либо просто полив сметаной. Мяса и овощей в начинке для баклажан должно быть поровну, соли – по вкусу.

Артишоки фаршированые

У артишоков в пищу используют обычно только цветочные корзинки (чашечки) – еще не распустившиеся крупные соцветия, состоящие из плотно собранных мясистых чешуек на общем донышке. Прежде чем приготовить блюдо, корзинки необходимо вымыть, удалить наружные загрубевшие чешуйки, удалить верхнюю «колючую» часть оставшихся чешуек, внутреннюю

«мохнатую» часть корзинок и остаток стебля вровень с донышком. Очистить его снизу, срезая тонко наружную часть ножом (также, как чистят картофель). Подготовленные чашечки промыть холодной водой и отварить до готовности в подсоленной воде. Очищенные донышки на воздухе быстро темнеют, поэтому их необходимо опустить в воду, подкисленную уксусом или лимонным соком. Отваренные корзинки наполнить до верха кремом и подать к столу в горячем или холодном виде.

Орехово-сметанный крем
Сметана густая – 100 г
орехи очищенные – 100 г
лимонная цедра – ¼ лимона
лимонный сок – 1 ч. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Ядра грецких орехов измельчить (можно миксером), смешать со сметаной, добавить сок лимона и стертую с него цедру, все слегка взбить, чуть-чуть посолив.

Крем из авокадо
Авокадо – 1 шт.
сметана – 50 г
орехи грецкие (ядра) – 50 г

Приготовление

Авокадо вымыть, снять кожуру. Мякоть протереть через сито, добавить грецкие орехи и сметану, посолить.

Капустные кочаны фаршированые

Капуста – 1 кочан
перец болгарский – 500 г
морковь – 200 г
петрушка (зелень) – 100 г
сыр тертый – 200 г
сметана – 200 г

Приготовление

Рыхлый кочан капусты средней величины разрезать по кочерыжке на две половины, обдать кипятком и выдержать в нем до остывания. Вынутые из воды половинки отжать. Перец болгарский освободить от семян и нарезать крупными кусками. Морковь очистить и тонко нашинковать. Зелень петрушки (или сельдерея) промыть и мелко нарубить. Разрезанный на половинки кочан уложить на противень разрезом вверх. Измельченные овощи и зелень уложить между листьями кочана, залить сверху сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Лук-порей фаршированый (голубцы из лука-порея)

Для этого необычного блюда используют лук-порей крупного размера.

Стебель (этилированную часть) хорошо промытого лука-порея, отсеченный от зеленых перьев и корешков, разрезав с боковой стороны, разобрать по слоям на пластины. Уложить на каждую пластину по столовой ложке начинки и свернуть ее в виде сигары. Сформированные изделия уложить в кастрюлю с толстым дном, залить сметаной или майонезом либо томатным соусом, поставить на огонь и варить около 20 мин. Голубцы можно также пожарить на сковороде на растительном масле. Когда готовится большое количество, можно запечь в духовке, уложив на смазанный растительным маслом противень.

Начинка с репчатым луком

Мясо – 500 г
рис – 100 г
лук репчатый – 100 г
морковь – 200 г
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, нашинковать на крупной терке, пассеровать на растительном масле вместе с репчатым луком. Мясо промыть и пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности, откинуть на сито. Смешать мясной фарш с пассерованными овощами и рисом, посолив и поперчив по вкусу.

Начинка мясная с зеленью

Мякоть баранины – 500 г
кинза (зелень) – 50 г
петрушка (зелень свежая) – 50 г
лук репчатый – 100 г
соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовление

Баранину промыть и пропустить через мясорубку вместе с

очищенным репчатым луком. Зелень промыть и мелко нарезать, смешать с фаршем, добавив соль и перец по вкусу.

Начинка с базиликом

Фарш мясной – 500 г
базилик (зелень свежая) – 50 г
укроп (зелень свежая) – 50 г
лук репчатый – 100 г
соль, перец – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить и нашинковать. Зелень промыть и мелко нарезать.

Перемешать измельченный лук и зелень с мясным фаршем, посолить и поперчить по вкусу.

Начинка из куриного мяса

Мясо куриное – 500 г
крупа манная – 1 ст. ложка
сливки или сметана – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Мясо куриное промыть, пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, сливки или сметану, соль. Все перемешать.

Томаты, фаршированные овощами и сыром

Томаты спелые твердые – 10 шт.
морковь – 200 г
лук репчатый – 100 г
шпинат – 500 г
петрушка (зелень) – 50 г
масло растительное – 50 г
сыр тертый – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке, лук очистить и мелко нашинковать. Крупные твердые томаты вымыть, срезать крышечку со стороны плодоножки и ложечкой вынуть часть мякоти вместе с семенами. Мякоть смешать с измельченным луком и морковью и пассеровать на растительном масле. Шпинат вымыть, обдать кипятком, отжать и мелко порезать. Пассерованную массу соединить с измельченным шпинатом, посолить и заполнить ею подготовленные ранее томаты. Фаршированные томаты уложить на противень срезанной частью вверх, посыпать тертым сыром и мелко рубленной зеленью петрушки, запечь в духовке.

Перец болгарский, фаршированный овощами

Перец болгарский сладкий – 10 шт.
капуста белокочанная – 500 г
морковь – 100 г
лук репчатый – 200 г
чеснок – 1 головка
масло растительное – 50 г
сметана – 250 г
перец черный молотый – ½ ч. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Перец вымыть, срезать плодоножку, освободить от семян, залить кипятком и выдержать в нем до остывания. Капусту мелко нашинковать, залить крутым кипятком, после полного охлаждения отжать. Лук очистить и мелко порубить. Морковь вымыть, натереть на крупной терке, смешать с луком и пассеровать на растительном масле. Затем соединить с капустой, посолить, добавить раздавленный чеснок, черный молотый перец. Все перемешать. Наполнить перец приготовленным овощным фаршем, уложить в один ряд на противень или большую сковороду, залить сверху сметаной и запечь в духовке.

Репа фаршированая, запеченная в духовке

Репу вымыть, очистить от кожуры (очень тонко!), в середине сделать углубление – чашечку, заполнить его начинкой. Фаршированную репу уложить на смазанный маслом противень, залить сметаной и запекать в нагретой до 200 ˚С

духовке 25–30 мин. Подавать в горячем виде.

Для начинки:

Сыр – 200 г

укроп (зелень свежая) – 30 г

петрушка или сельдерей (зелень свежая) – 30 г

сметана – 100 г

Приготовление

Сыр натереть на крупной терке. Зелень промыть и мелко нарезать. Все перемешать, добавив сметану. Для начинки вместо сыра можно использовать брынзу.

Фенхель фаршированый

Утолщенную этилированную часть («головку») фенхеля промыть, разобрать на черешки. Уложить в каждый примерно 2 ст. ложку фарша так, чтобы начинка оказалась внутри. Фаршированный фенхель разместить на противне и запечь в духовке. Для начинки можно использовать фарш из любого мяса с добавкой репчатого лука, приправив его перцем.

Можно в качестве начинки использовать целые кусочки отбитого нежного мяса: телятины, молодой баранины, свинины, индейки, курицы, крольчатины.

Фенхель, фаршированный куриной грудкой

Кусочки белого куриного мяса хорошо отбить, поливая их сливками, поперчить черным молотым перцем и посолить по вкусу. Кочанчики фенхеля тщательно вымыть, разобрать на черешки, в каждый из которых завернуть кусочек подготовленного куриного мяса. Сформированные изделия уложить на противень или сковороду, полить сливками и запечь в духовке.

Соусы и приправы

Соус из куриного мяса

Курица – 200 г
вода – 200 г
сливки – 200 г
сельдерей (корень) – 100 г
мука – 20 г
лук репчатый – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Годится любая часть курицы; можно также использовать отварную, копченую и жареную курицу. Снять мясо с костей, пропустить через мясорубку, добавить воду и молоко, тушить на медленном огне 15 мин. Лук и сельдерей пассеровать 2 мин, добавить муку и пассеровать еще 1 мин. Фарш и коренья соединить. Когда соус по консистенции станет, как густая сметана, влить свежеотжатый сок моркови.

Подавать к любому гарниру, особенно хорошо – к отварной капусте (цветной, брокколи, кольраби), картофелю, топинамбуру.

Соус из говядины

Фарш говяжий – 200 г
лук репчатый – 100 г
пастернак – 100 г
сливки – 200 г
вода – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Говяжий фарш тушить на сковороде 20 мин. Шинкованные лук и пастернак пассировать 2 мин. Добавить муку и пассеровать еще 1 мин. Фарш и овощи соединить, добавить кипяток небольшими порциями, посолить, добавить сливки или сметану, довести до кипения. Всю смесь хорошо взбить миксером. При подаче к столу добавить свежую зелень укропа или майорана.

Соус из печени

Печень – 200 г
лук репчатый – 100 г
морковь – 100 г
сельдерей (зелень) – 30 г
сметана – 200 г

Приготовление

Печень обжарить и провернуть через мясорубку. Лук, морковь, зелень сельдерея пассеровать 2 мин. Печень и пассерованные овощи соединить, залить крутым кипятком, хорошо размешивая, добавить сметану. Проварить еще 2 мин.

Соус из почек

Почки – 2 шт.
лук репчатый – 50 г
морковь – 50 г
петрушка/сельдерей (корень) – 100 г
сливки/молоко – 200 г

Приготовление

Почки отварить, промыть в холодной воде и провернуть на мясорубке. Лук, морковь, корень петрушки или сельдерея нашинковать и пассеровать 1 мин. Все соединить и залить кипящим молоком, проварить на медленном огне 5 мин. Хорошо размешать. При подаче к столу добавить свежеотжатый морковный сок.

Соус из птичьих потрохов

Потроха 1–2 птиц
морковь – 200 г
лук репчатый – 50 г
петрушка (коренья) – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Птичьи потроха отварить, пропустить через мясорубку, лук очень мелко нарезать, морковь и петрушку натереть на крупной терке. Отваренный фарш и овощи пассеровать 2 мин, постоянно помешивая, затем добавить 2 ст. ложки муки и пассеровать еще 1 мин. Выложить массу в кастрюлю и небольшими порциями добавить кипяток. Затем влить свежеотжатый морковный сок, посолить и хорошо размешать.

Подавать к рису, лапше, перловой каше и картофельному пюре.

Крабовый соус

Молоко или сливки – 200 г
мука пшеничная – 1 ст. ложка
масло сливочное – 1 ст. ложка
крабы консервированные – 1 банка

Приготовление

Муку обжарить на сухой сковородке до кремового цвета (постоянно перемешивая), добавить сливочное масло, залить кипящим молоком или сливками, добавить содержимое банки крабовых консервов вместе с жидкостью, взбить все миксером до кремообразного состояния.

Подавать соус горячим к горячей рыбе или охлажденным к холодной рыбе.

Соус грибной со сметаной

Грибы шампиньоны свежие – 200 г
лук репчатый – 50 г
морковь – 100 г
масло растительное – 50 г
сметана – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Грибы перебрать, вымыть, мелко порезать и пожарить на растительном масле. Лук очистить и мелко порезать. Морковь вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Пассеровать лук и морковь на растительном масле. Соединить овощи с грибами, посолить, залить сметаной и довести до кипения. Если соус окажется слишком густым, вместе со сметаной можно добавить воду.

Соус из авокадо с чесноком

Авокадо – 1 шт.
чеснок – 2–3 зубчика
лимон – ½ шт.
соль – по вкусу

Приготовление

Авокадо вымыть, очистить от кожицы, протереть через сито. Добавить выжатый из половинки лимона сок и размятый чеснок, слегка посолить, перемешать и взбить миксером.

Соус из авокадо и томатов

Авокадо – 100 г
томаты спелые – 100 г
чеснок – 2–3 зубчика
соль – по вкусу

Приготовление

Авокадо вымыть, очистить от кожуры. Очень спелые томаты обдать кипятком и снять с них кожицу. Очищенные плоды авокадо и томаты протереть через сито, добавить размятый чеснок и соль. Тщательно перемешать. Соус подают к мясным и рыбным блюдам.

Соус из авокадо и сливок

Авокадо – 1 часть
сливки – 1 часть
соль – по вкусу

Приготовление

Авокадо вымыть, очистить от кожуры, протереть через сито, взбить миксером, постепенно добавляя густые сливки, чуть посолить. Подавать к жареной или отварной курице.

Соус из авокадо с лимонным соком и зеленью

Авокадо – 1 шт.
лимонный сок – 1 ст. ложка
зелень укропа – 20 г
соль – по вкусу

Приготовление

Авокадо промыть, очистить от кожицы, протереть через сито, добавить мелко нарезанную зелень укропа и свежеотжатый лимонный сок, чуть-чуть подсолить, перемешать и взбить венчиком. Подавать к мясу и птице.

Соус из авокадо с клюквой

Авокадо – 100 г
клюква – 100 г

Приготовление

Спелые мягкие плоды авокадо вымыть, снять кожуру, протереть через сито.

Ягоды клюквы промыть, протереть через сито. Все соединить, посолить и тщательно перемешать. Подают соус к мясу и птице.

Соус из авокадо с орехами

Авокадо – 1 шт.
орехи грецкие (ядра) – 3–5 шт.
чеснок – 1 зубчик
листья базилика – 20 г
соль – по вкусу

Приготовление

Мякоть авокадо протереть через сито. Ядра грецких орехов измельчить.

Чеснок растолочь. Зелень базилика промыть и мелко нарезать. Смешать все подготовленные компоненты, подсолить и взбить миксером.

Соус из авокадо и манго с имбирем

Манго – 100 г
авокадо – 100 г
имбирь – 1 ч. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Мягкие спелые плоды манго и авокадо очистить, протереть через сито. Добавить натертый на очень мелкой терке имбирь, посолить и взбить миксером. Количество добавляемого в соус имбиря можно менять по своему вкусу.

Соус луковый

Лук репчатый – 100 г
базилик (зелень свежая) – 50 г
лимон – ½ шт.
мед – 1 ст. ложка

Приготовление

Лук репчатый (лучше фиолетового цвета, например лук Даниловский) очистить и натереть на терке. Зелень базилика промыть и очень мелко нарезать. Перемешать измельченную зелень с натертым луком, добавив мед и сок, отжатый из половинки лимона. Вместо лимонного сока можно взять такое же количество ароматизированного винного уксуса.

Соус из зелени с чесноком

Шпинат – 200 г
петрушка – 50 г
укроп – 50 г
чеснок – 2–3 зубчика
лимон – ½ шт.

Приготовление

Зелень промыть и мелко нарезать, добавить размятый чеснок и свежеотжатый сок лимона. Измельчить все миксером.

Соус из лесной рябины с яблоками

Рябина лесная – 200 г
яблоки – 200 г
майоран (зелень) – 20 г
масло растительное – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Рябину лесную залить кипятком и бланшировать 2–3 мин. Яблоки испечь в духовке и протереть через сито. Бланшированную рябину пропустить через мясорубку, соединить с протертыми яблоками, добавить мелко нарезанную зелень майорана, растительное масло и соль. Все перемешать и взбить миксером.

Если яблоки кислые, добавить 1 ст. ложку сахарного песка.

Приправа из свежих ягод

Свежие зрелые ягоды (калина, клюква, брусника, жимолость, голубика, черника, красная, белая, черная смородина, вишня и др.) обдать кипятком, откинуть на сито и протереть, затем чуть-чуть присолить. При желании можно добавить любую пряность по вкусу, но и без пряностей ягодная приправа вкусна и полезна.

Соус из сладкого перца и томатов

Томаты – 100 г
перец сладкий – 100 г
перец горький – ½ стручка
лимон – ½ шт.

Приготовление

Томаты вымыть и измельчить миксером. Горький перец вымыть и очень мелко нарезать. Сладкий перец красного цвета вымыть, удалить семена, измельчить на терке или миксером (можно вместе с горьким перцем). Смешать измельченные томаты и перец, добавив свежеотжатый лимонный сок.

Приправа из сладкого перца с имбирем и лимоном

Перец сладкий – 200 г
лимон – 1 шт.
имбирь свежий – 1 ч. ложка
мед – 1–2 ст. ложки

Приготовление

Сладкий перец желтого цвета вымыть, удалить семена и натереть на терке. Лимон вымыть и натереть на терке вместе с кожурой, удалив семена. Перемешать измельченные перец и лимон, добавив мед и размолотый в порошок имбирь.

Приправа из яблок и лимона

Яблоки – 200 г
лимон – 1 шт.
сахарный песок – 200 г
эстрагон – 50 г

Приготовление

Яблоки и лимон пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный эстрагон, сахарный песок, соль. Хорошо размешать, поставить на холод.

Приправа из черноплодной рябины к мясу и птице

Рябина черноплодная – 500 г
лимон – 1 шт.
чеснок – 50 г
базилик – 100 г
сахарный песок – 100 г
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Черноплодную рябину провернуть на мясорубке вместе с чесноком и лимоном (у лимона предварительно удалить семена). Базилик мелко нарезать, посолить, все перемешать и добавить сахарный песок.

Приправа из яблок и чеснока к мясу и птице

Яблоки – 500 г
чеснок – 500 г
сахарный песок – 100 г
укроп – 50 г
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Яблоки и чеснок пропустить через мясорубку, добавить сахар, мелко нарезанный укроп или 1 ст. ложку размолотых семян укропа. Посолить.

Соус грибной из вешенок

Грибы свежие – 500 г
лук репчатый – 100 г
сливки – 200 г
мука – 2–3 ст. ложки

Приготовление

Грибы промыть, пропустить через мясорубку и жарить на растительном масле, добавив в конце 2–3 ст. ложки муки, чтобы она успела подрумяниться.

Лук репчатый очистить и мелко нарезать, пассеровать на растительном масле, смешать с приготовленными грибами. Залить все сливками и довести до кипения, посолить по вкусу.

Такой соус облагородит любое блюдо. Его можно подавать к отварным овощам и к макаронным изделиям. Хорош он для мясных и рыбных вторых блюд.

Соус из авокадо и сметаны с чесноком

Авокадо – 1 часть
сметана – 1 часть
чеснок – по вкусу
зелень укропа – по вкусу

Приготовление

Протертую мякоть авокадо можно использовать как приправу. Если смешать ее со сливками или сметаной, то получится соус, похожий на майонез, но с более тонким вкусом, нежный и полезный.

Авокадо вымыть, очистить от кожуры, протереть через сито, смешать со сметаной и взбить венчиком. Чеснок очистить и растолочь. Зелень укропа промыть и, мелко нарезав, добавить во взбитую массу вместе с размятым чесноком. Все тщательно перемешать. Подавать к мясу, птице, отварным овощам.

Горчица простая острая

Горчица сухая в порошке – 100 г
масло растительное – 1 ст. ложка
сахарный песок – 1 ч. ложка
уксус столовый спиртовой 6 %-ный – 1 ст. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Горчичный порошок залить крутым кипятком, постоянно перемешивая, чтобы не осталось сухих комочков, доводя замешиваемую массу до консистенции густой сметаны. В тщательно размешанную массу добавить сахарный песок, соль, уксус и растительное масло и все еще раз хорошо перемешать. После 8–10-часовой выдержки горчица пригодна к употреблению.

Хрен со сливами

Хрен – 250 г
слива – 250 г
сахарный песок – 100 г
вода – по надобности

Приготовление

Промытые и очищенные корни хрена натереть на мелкой терке. Сливу вымыть, освободить от косточек и протереть сквозь сито, смешать с хреном, добавить, если потребуется, воду и сахарный песок. Хранить в холодильнике.

Хрен с крыжовником

Хрен – 250 г
крыжовник – 250 г
сахарный песок – 100 г
вода – 100 г

Приготовление

Промытые и очищенные корни хрена натереть на мелкой терке. Крыжовник вымыть и провернуть на мясорубке. Смешать хрен и крыжовник, добавить воду и сахарный песок. Хранить в холодильнике.

Горчица “Бархатная”

Горчица сухая в порошке – 200 г
уксус столовый 6 %-ный – 4 ст. ложки
масло растительное – 4 ст. ложки
сахарный песок – 1 ч. ложка
соль – 0,5 ч. ложки

Приготовление

Сухую горчицу высыпать в глубокую тарелку и растереть ложкой, чтобы не было комочков. Залить крутым кипятком, непрерывно перемешивая и доводя смесь до густой консистенции. Выровняв поверхность хорошо размешанной массы, залить ее кипятком так, чтобы она была покрыта слоем воды толщиной

1–2 см. Выдержать 10–12 часов. Затем воду слить, а в горчицу добавить соль, сахарный песок, уксус, растительное масло и все тщательно перемешать.

Хрен с яблоками

Хрен – 250 г
яблоки – 500 г

Приготовление

Промытые и очищенные корни хрена натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, испечь в духовке, протереть сквозь сито или измельчить миксером и смешать с натертым хреном. Посолить по вкусу.

Майонез с цветной капустой

Капуста цветная – 50 г
яичные желтки – 2 шт.
масло растительное – 2 ст. ложки
горчица столовая готовая – 1 ч. ложка
уксус фруктовый – 1 ст. ложка
сахарный песок – 1 ч. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Цветную капусту отварить и протереть сквозь сито. Яичные желтки смешать с уксусом и готовой столовой горчицей, взбивать миксером до загустения, не прекращая взбивания, постепенно добавлять растительное масло, добавить протертую капусту, сахарный песок и соль.

Майонез с красной смородиной

Яичные желтки – 2 шт.
масло растительное – 2 ст. ложки
горчица столовая готовая – 1 ч. ложка
смородина красная – 50 г
сахарный песок – 1 ч. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Ягоды красной смородины вымыть и протереть сквозь сито. Яичные белки соединить с горчицей и протертой красной смородиной, взбить миксером до загустения и, не прекращая взбивания, постепенно добавлять растительное масло, сахарный песок и соль. (Уксус в такой майонез не добавляется.)

Майонез с яблоком

Яичные желтки – 1 шт.
яблоко – 1 шт.
сметана – 1 ст. ложка
горчица – 1 ч. ложка
сахарный песок – 1 ч. ложка
соль – по вкусу

Приготовление

Яблоко средней величины испечь или потушить в небольшом количестве воды и протереть сквозь сито. Остывшую протертую яблочную массу смешать со сметаной, добавить готовую столовую горчицу, яичный желток, сахарный песок и соль, взбить все миксером.

Масло салатное с тысячелистником

Масло растительное – 500 г
тысячелистник (соцветия сушеные) – 20 г
чабер (зелень сушеная) – 5 г
перец болгарский сладкий сушеный – 5 г
чеснок сушеный – 1 ч. ложка
сахарный песок – 1 ст. ложка
уксус фруктовый – 100 г

Приготовление

Соцветия тысячелистника перетереть сквозь сито, залить оливковым или кукурузным маслом, выдержать 1 неделю, процедить через ткань. Зелень чабера измельчить в порошок, добавить к ней порошок из сладкого сушеного перца и чеснок, залить все фруктовым уксусом, добавить сахарный песок и, выдержав 4 часа, смешать с процеженным настоенным на соцветиях тысячелистника растительным маслом.

Масло салатное луковое

Масло растительное – 500 г
лук репчатый – 200 г

Приготовление

Растительное масло, обогащенное пряностями и фруктовым уксусом, сделает более полезным и красивым любое блюдо. Его можно использовать для заправки овощных салатов, винегретов, овощных гарниров, салатов из свежей и квашеной капусты.

Более полно вкус добавок будет ощущаться, если использовать оливковое или кукурузное масло. Масло с пряными травами нужно хранить в холодном темном месте. Как и любое другое масло, масло с пряными травами портится при длительном хранении.

Лук очистить и порезать очень мелко – чтобы кусочки лука были с рисовое зерно. Масло нагреть до кипения, всыпать в него измельченный лук и пассеровать, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Остывшее масло с луком процедить, вылить в бутылку и плотно закрыть.

Масло салатное с красным горьким перцем

Масло растительное – 500 г
перец горький стручковый – ¼ стручка
петрушка (зелень сушеная) – 20 г
уксус яблочный – 100 г

Приготовление

Зелень петрушки мелко нарезать, просеять сквозь сито, залить яблочным уксусом, выдержать 4–8 часов и соединить с растительным маслом. Смесь залить в бутылку, взбалтывая, хорошо перемешать, добавить в нее перец. Настаивать 3–4 дня при комнатной температуре. Стручок перца из масла не удаляется.

Масло салатное с горчицей

Масло растительное – 500 г
горчица столовая сухая – 2 ст. ложки
уксус фруктовый – 100 г
сахарный песок – 1 ст. ложка

Приготовление

Сухую горчицу с сахарным песком замешать на фруктовом уксусе, выдержать 2 часа и взбить, постепенно добавляя растительное масло небольшой струйкой и не прерывая при этом взбивания. Взбитое масло с горчицей хранить в прохладном месте.

Масло салатное с душицей

Масло растительное – 500 г
душица (зелень сушеная) – 20 г
петрушка (зелень сушеная) – 5 г
перец болгарский сладкий сушеный – 1 ст. ложка
сахарный песок – 1 ст. ложка
уксус фруктовый – 100 г

Приготовление

Душицу измельчить и залить растительным маслом. Выдержав 1 неделю, процедить через ткань. Зелень петрушки и сладкий перец измельчить в порошок, просеять и залить фруктовым уксусом, добавить сахарный песок. Выдержать 4 часа, смешать с процеженным маслом, залить в бутылку и хорошо взболтать.

Масло салатное сельдерейное

Масло растительное – 500 г
сельдерей (зелень) – 100 г

Приготовление

Зелень сельдерея (листочки без черешков) промыть, мелко нарезать. Растительное масло нагреть до кипения, всыпать зелень и пассеровать, пока зелень не станет хрустящей. Остуженное масло разлить в бутылки и плотно закрыть пробкой. Правильно приготовленное сельдерейное масло имеет изумрудно-зеленый цвет и приятный аромат зелени.

Масло салатное со зверобоем

Масло растительное – 500 г
зверобой (соцветия сушеные) – 20 г
укроп (зелень сушеная) – 5 г
майоран (зелень сушеная) – 5 г
перец горький стручковый – 5 г
уксус фруктовый – 100 г

Приготовление

Сушеные соцветия зверобоя мелко растереть, залить растительным маслом, настоять в течение 1 недели, затем масло процедить через ткань. Зелень укропа и майорана растереть, просеять сквозь сито, залить уксусом, добавив кусочек стручка горького перца. После 4–8-часовой выдержки смесь соединить с процеженным маслом, залить в бутылку, хорошо взболтать.

Масло салатное с семенами укропа и кориандра

Масло растительное – 500 г
укроп (семена) – 20 г
кориандр (семена) – 20 г
морковная ботва сушеная – 10 г
перец болгарский сладкий сушеный – 10 г
сахарный песок – 1 ст. ложка
уксус фруктовый – 100 г

Приготовление

Семена укропа и кориандра размолоть, залить растительным маслом, выдержать 1 неделю и процедить масло через ткань. Зелень морковной ботвы и сладкий перец растереть в порошок, просеять сквозь сито, залить фруктовым уксусом и добавить сахарный песок. Выдержав 4 часа, все соединить с процеженным растительным маслом, залить в бутылку и взболтать.

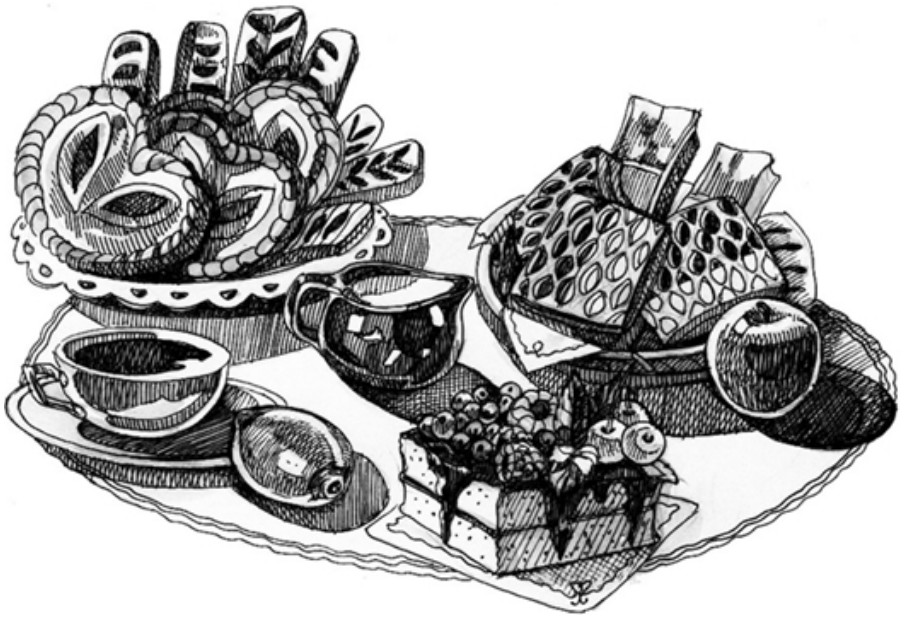
Масло салатное грибное

Масло растительное – 500 г
грибы свежие – 150 г

Приготовление

Свежие грибы (рыжики, шампиньоны, опята, белые) перебрать, очистить от мусора, вымыть и очень мелко нарезать. В раскаленном растительном масле обжаривать грибы до тех пор, пока они не станут золотистыми и хрустящими. Остывшее масло вместе с грибами вылить в бутылку, плотно закрыть. Самое вкусное масло получается из рыжиков. В дни поста таким маслом хорошо полить отварной картофель или рассыпчатую кашу.

Выпечка



Булочки с тыквой (кабачками)

Муки пшеничная – 500 г
тыквенный/кабачковый жмых – 200 г
молоко – 250 г
масло сливочное – 50 г
яйца – 2 шт.
сахарный песок – 50 г
дрожжи – 25 г
соль – 3 г

Приготовление

В свежий тыквенный жмых влить молоко и 2 яйца, добавить распущенные дрожжи, соль, сахарный песок, масло. Подсыпая муку, замесить тесто. После того, как поставленное в теплое место и накрытое тканью тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке – 20 мин при 180 °С.

Из теста такого состава, но более жидкого, пекут и превосходные оладьи.

Печенье земляничное

Земляника свежая – 200 г
сахарный песок – 100 г
масло сливочное – 200 г
мука пшеничная – 600 г
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Сливочное масло растереть с сахарным песком, добавить свежую землянику, муку и соль, хорошо вымесить. Из теста нарезать тонкий жгутик, нарезать его на небольшие палочки и завернуть их узелком. Запекать в духовке на смазанном маслом противне 20 мин при 180 °С.

Печенье с облепихой

Мука пшеничная – 2 стакана
масло сливочное – 100 г
облепиховый сок – 50 г
сахарный песок – 100 г
сода пищевая,
соль – по ¼ ч. ложки

Приготовление

Из муки, масла, сахарного песка и облепихового сока замесить тесто, добавив в него соль и соду. Раскатать тесто в пласт, нарезать печенье и, уложив на смазанный маслом противень, запекать в духовке 20 мин при 180 ˚С.

Печенье фигурное “Игрушки”

Масло сливочное – 200 г
сахарный песок – 100 г
майонез – 2 ст. ложки
мука пшеничная – сколько замесится

Приготовление

Масло растереть с майонезом и сахарным песком, добавляя муку, замесить эластичное тесто, раскатать из него лист толщиной не более 1 см и нарезать фигурное печенье, используя специальные формочки для нарезки. Заготовки поместить на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Готовое печенье украсить по вашему вкусу. Печенье в форме игрушек очень нравится детям. Они с удовольствием вырезают его из теста сами. Печенье с соответствующими сюжетными фигурками можно испечь на Новый год, Пасху, к свадебному столу.

Булочки с бананом

Молоко – 0,5 л
бананы – 2 шт.
сахарный песок – 2 ст. ложки
масло сливочное – 1 ст. ложки
дрожжи свежие – 25 г
мука – 800 г

Приготовление

В теплом молоке растворить сахарный песок и распустить дрожжи, затем добавить протертую сквозь сито мякоть бананов и муку, замесить тесто и оставить его на 2 часа в теплом месте, накрыв тканью. Когда тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке на противне 20 мин при 180 °С.

Ватрушки с творогом и зеленью

Тесто дрожжевое – 500 г
творог – 500 г
зелень свежая – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Из дрожжевого теста сформировать лепешки размером с десертное блюдечко толщиной 2–3 см. Зелень свежую (петрушка, сельдерей, укроп) промыть, осушить полотенцем и очень мелко нарезать. Творог протереть через сито, добавить измельченную зелень, посолить, перемешать, затем скатать шарики размером с куриное яйцо, расплющить их и, вдавливая, уложить сверху на лепешки. Сформированные ватрушки разместить на смазанном растительном маслом противне и испечь в духовке 25 мин при 180 ˚С.

Ватрушки со сладкой творожной начинкой

Тесто дрожжевое – 500 г
творог – 500 г яйца (желтки) – 3–5 шт.
сахарный песок – 100 г
цедра апельсина – 1 ч. ложка

Приготовление

Творог протереть через мелкое сито, вмешать в него сырые яичные желтки, сахарный песок и цедру апельсина. Сформировать и испечь ватрушки так же, как в предыдущем рецепте.

Печенье тыквенное

Тыква – 200 г
масло сливочное – 100 г
сахарный песок – 100 г
отруби – 1 стакан
мука пшеничная – ½ стакана
сода пищевая
соль – по ½ ч. ложке

Приготовление

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и, добавляя муку, отруби, масло, сахарный песок, соль и соду, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать тонким стаканом или специальными формочками печенье, уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке 15 мин при 180 °С.

Булочки фруктовые

Пюре фруктовое – 200 г
молоко теплое – 0,4 л
масло сливочное – 50 г
дрожжи – 50 г
соль – ½ ч. ложки
мука пшеничная – сколько замесится

Приготовление

Яблоки или груши вымыть, потушить в небольшом количестве воды или испечь в духовке, протереть через сито. Замесить на полученной массе жидкое тесто, положив немного муки, дрожжи, соль. Дать ему подойти и, добавляя небольшими порциями муку, замесить густое тесто, введя в него при этом сливочное масло. Хорошо вымешанному тесту дать подойти, сформировать из него булочки и испечь их в духовке при 180 ˚С в тесение 25 мин.

Печенье с сыром

Мука пшеничная – 400 г
масло сливочное – 150 г
сыр твердый – 100 г
сметана – 100 г
яйца – 1 шт.
сода пищевая – ½ ч. ложки

Приготовление

Муку смешать со сметаной, яйцом и сливочным маслом, добавить натертый сыр и воду, перемешать. Раскатать тесто тонким пластом, уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке. Горячий корж разрезать ножом на небольшие квадраты, ромбы.

Печенье из ржаной муки

Мука ржаная – 300 г
крупа манная – 200 г
масло сливочное – 200 г
яйца – 2 шт.
мед – 100 г
сода пищевая – ½ ч. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Хорошо перемешать сливочное масло, мед и яйца. Добавить смесь муки с крупой, соду и вымесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формочкой или нарезать ножом печенье и испечь в духовке, уложив на смазанный маслом противень.

Булочки морковные

Муки пшеничная – 500 г
морковный жмых – 200 г
молоко – 1 стакан
масло сливочное – 50 г
сахарный песок – 50 г
дрожжи – 25 г
соль – 3 г

Приготовление

Оставшийся после приготовления сока морковный жмых залить 1 стаканом молока (можно водой), добавить 1 ст. ложку сливочного масла, довести до кипения и остудить. Затем добавить 2 ст. ложки сливочного масла, муку, соль, сахарный песок, дрожжи и замесить тесто. Не помешает и щепотка ванили или цедра одного апельсина. Тесто поставить в теплое место. Когда оно подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке.

Печенье из овсяных хлопьев и морковных цукатов

Овсяные хлопья – 2 стакана
масло сливочное – 200 г
цукаты морковные – ½ стакана
яйца – 1 шт.
мука пшеничная – 1 стакан
цедра 1 апельсина
майонез – 1 ст. ложка

Приготовление

Овсяные хлопья обжарить на сухой сковороде. Горячие хлопья соединить со сливочным маслом, взбитым яйцом, затем добавить цукаты (мелко порезанные или провернутые через мясорубку), майонез и муку. Массу тщательно перемешать, пока она не станет густой и эластичной. Чайной ложечкой разложить ее кружочками на смазанный маслом противень и запечь и духовке, нагретой до 200 ˚С.

Печенье с сыром «Пряное ассорти»

Мука пшеничная – 300 г
масло сливочное – 100 г
сметана – 100 г
сыр твердый – 100 г
пряности – по вкусу
сода пищевая – на кончике ножа

Приготовление

Из муки, сметаны, масла и натертого сыра замесить тесто, добавив в него соду, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на квадраты и обсыпать их сверху разными пряностями. Например, одну часть квадратов можно обсыпать кориандром, другую – анисом, третью – тмином, красным или черным перцем, корицей, имбирем, фенхелем, цедрой лимона или апельсина, орехами, крупной солью. Уложить на противень и запечь в духовке.

Печенье кабачковое

Кабачки – 500 г
масло сливочное – 200 г
сахарный песок – 100 г
мука – 400 г
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть и отжать сок. Если кабачки молодые, то семена и кожуру можно не удалять. Отжатую кабачковую массу (после удаления сока ее останется 200 г) перемешать с маслом, добавить сахарный песок, соль и муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт, нарезать печенье, уложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке, нагретой до 200 ˚С. Отжатый кабачковый сок, содержащий много витаминов и солей калия, можно пить или использовать для приготовления различных блюд.

Печенье морковное

Морковь натертая – 1 стакан
мука пшеничная – 2 стакана
отруби – ½ стакана
масло сливочное – 100 г
сметана – 100 г
сахарный песок – 100 г
яйца – 1 шт.
сода пищевая, соль – по ½ ч. ложки

Приготовление

Морковь вымыть, очистить, натереть. Соединить натертую морковь, муку, отруби, яйцо, сливочное масло и сахарный песок, замесить тесто, добавив в него соль и соду. Раскатать тесто в пласты толщиной 0,5–1 см и нарезать печенье с помощью формочек. Печенье уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке.

Печенье с отрубями

Мука пшеничная – 1 стакан
мука гречневая – 1 стакан
отруби пшеничные – ½ стакана
яйцо – 1 шт.
масло сливочное – 200 г
майонез – 2 ст. ложки
сахарный песок – ½ стакана
сода пищевая, соль – по ¼ ч. ложки

Приготовление

На яйцах и майонезе из муки и отрубей замесить тесто, добавив в пего масло, сахарный песок, соль и соду.

Тесто можно готовить и без добавления сахарного песка. Из хорошо вымешанного теста скатать шарики величиной с грецкий орех и, уложив на противень, сделать сверху на каждом небольшую ямку, в которую положить изюминку, кусочек кураги, чернослива, орешек. Запекать в духовке до появления румяной корочки.

Торт тыквенный

Тыква – 500 г
мука – 500 г
масло сливочное – 200 г
сахарный песок – 200 г
яйца (желтки) – 3 шт.
сода пищевая – ½ ч. ложки

Приготовление

Тыкву очистить от кожуры, освободить от семян и несъедобных волокон, натереть на крупной терке, смешать с сахарным песком (100 г), добавить муку (300 г), масло (100 г), яичные желтки (2 шт.), соду и замесить тесто. Раскатать его в пласт и уложить на смазанный маслом противень. Из оставшейся муки, сливочного масла, сахарного песка и одного яичного желтка замесить крутое тесто, добавив в него 0,5 чайной ложки корицы. Скатать тесто в колобок и натереть из него на крупной терке стружку, рассыпая ее сразу на пласт, который уложен на противне. Торт запечь в духовке до готовности, в течении 35 мин при 200 ˚С, и теплым разрезать на куски.

Пирожное «Корзиночки»

Масло сливочное – 200 г
яйца – 2 шт.
сахарный песок – 1 стакан
мука – 300–350 г

Приготовление

Из муки, яиц, сливочного масла и сахарного песка замесить тесто. Оно должно быть мягким и хорошо отставать от рук. Раскатать тесто слоем толщиной 1,5–2 см и выложить в формочки в виде корзиночек или коробочек. В формочки на дно можно положить пищевую бумагу. Испечь тесто и формочках в духовке, пока оно не подрумянится, вынуть из духовки. Остывшие корзиночки наполнить свежими ягодами или фруктами: малина, земляника, ежевика, черная или красная смородина, жимолость, абрикосы, персики и т. д. Сверху их можно залить взбитыми сливками. Корзиночки-заготовки удобно брать с собой при выезде за город и начинять их свежими ягодами перед употреблением.

Фруктовый пирог двухслойный с начинкой ассорти

Пирог готовится из двух слоев (пластов) теста между которыми укладывается фруктовая начинка, нижний слой – из сдобного дрожжевого теста, верхний – из песочного. В смазанную растительным маслом форму уложить пласт дрожжевого теста толщиной 1 см. Сверху на всю его поверхность уложить начинку: очищенные и нарезанные мелкой соломкой яблоки, смешанные с сахарным песком, отваренные в небольшом количестве воды – чернослив и курагу, свежие ягоды или повидло. Можно использовать одну начинку, но лучше сделать начинку ассорти, укладывая несколько различных начинок, каждую на свой участок пласта. Накрыть все слоем песочного теста, натирая его на крупной терке прямо на пирог. Толщина слоя песочного теста должна быть такой же, как и слоя дрожжевого. Форму поместить в духовку, нагретую до 200 ˚С, и выпекать до образования румяной корочки – примерно 40 мин.

Открытый пирог из яблок, кураги и чернослива

Яблоки, курага, чернослив
молоко – 0,5 л
яйца (желтки) – 5 шт.
сахарный песок – 2 ст. ложки
масло растительное – 1 ст. ложка
масло сливочное – 100 г
дрожжи свежие – 25 г
мука – 1–1,2 кг
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Яблоки свежие вымыть (не чистить!), удалить сердцевину, нарезать дольками. Курагу промыть и отварить в небольшом количестве воды с сахаром. Чернослив вымыть, отварить в небольшом количестве воды, удалить косточки.

В свежем теплом молоке распустить дрожжи, замесить на молоке тесто, добавив в него желтки, сахарный песок, растительное масло и соль, хорошо вымесить и дать ему подняться. Затем вымесить еще один раз, добавить растопленное сливочное масло и раскатать пластом толщиной примерно в 2 см.

Поместить пласт на противень, предварительно смазанный растительным маслом, на него уложить равномерно по всей поверхности, лучше по диагонали – примыкающими друг к другу полосами, приготовленную начинку из яблок, кураги и чернослива. Украсить полосками-жгутиками из теста в виде сеточки либо полосок, обрамляя ими и края пирога. Жгутики можно надрезать ножницами таким образом, чтобы они выглядели как веточки. Заготовку смазать сахарной водой (1 ст. ложка сахара на 1 стакан воды) и запечь в духовке до подрумянивания.

Торт из отрубей «Здоровье»

Мука пшеничная – 1 стакан
отруби пшеничные – 2 стакана
яйца – 2 шт.
сахарный песок – 3 ст. ложки
масло сливочное – 6 ст. ложек
молоко – 1 стакан
сода пищевая, соль – ¼ ч. ложки

Приготовление

Отруби и муку соединить с яйцами, маслом и молоком, добавить сахарный песок, соль и соду, тщательно перемешать, уложить в смазанную растительным маслом форму и испечь в духовом шкафу. Торт украсить сверху цукатами из овощей и фруктов.

Пирожное из тыквы

Тыква – 300 г
сахарный песок – 100 г
ядра орехов – 100 г
сухари молотые – 200 г
яйца – 2 шт.
ваниль – на кончике ножа

Приготовление

Тыкву очистить от кожуры, нарезать на кусочки и тушить в небольшом количестве воды до размягчения, затем протереть сквозь сито. Добавить сахарный песок, размолотые ядра орехов и сухари, ваниль и яичные желтки. Все тщательно перемешать и влить в массу взбитый в пену 1 яичный белок. Полученную массу выложить в смазанные маслом формочки и испечь в духовке.

Готовые пирожные присыпать сахарной пудрой.

Торт «Гречишный»

Муки пшеничная – 1 стакан
мука гречневая – 1 стакан
отруби – 1 стакан
яйца – 2 шт.
молоко – 1 стакан
масло сливочное – 100 г
мед – 100 г
соль, сода, лимонная кислота – по ⅓ ч. ложки

Приготовление

Пшеничную, гречневую муку и отруби смешать с яйцами, молоком и сливочным маслом, добавить мед, соль, соду и лимонную кислоту. Хорошо перемешанную массу выложить в смазанную маслом форму и испечь в духовке. Торт украсить кремом и фруктовыми дольками.

Кекс ореховый

Яйцо – 4 шт.
орехи (ядра) – 100 г
масло сливочное – 250 г
сахарный песок – 200 г
мука – 2 стакана
сода – ¼ ч. ложки
корица – ¼ ч. ложки или мускатного ореха – ½ ч. ложки
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Растереть сахарный песок и яйца, добавляя масло и муку. Замесить тесто, положив в него размельченные ядра орехов, соль, соду и корицу. По консистенции тесто должно быть, как густая сметана. Заполнить формочки и выпекать в духовке.

Коврижка медовая

Яйца – 2 шт.
мед – 1 стакан
масло сливочное – 100 г
мука – 3 стакана
вода —¼ стакана
сода пищевая – ½ ч. ложки
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

В кастрюлю влить воду, добавить масло и мед, поставить на огонь, нагреть до кипения и, как только смесь закипит, помешивая, добавить 1,5 стакана муки. Когда тесто завариться, добавить по одному яйца, соду и соль. Когда тесто остынет, добавить по вкусу кардамон, мускатный орех или корицу, а также оставшуюся муку, постоянно помешивая, до тех пор, пока тесто не станет эластичным. Смазать форму маслом, выложить тесто и выпекать при 180 °С мин 30. Теплую коврижку порезать на куски и подавать к столу.

Кулебяки и расстегаи

Кулебяки и расстегаи – пироги русской кухни из дрожжевого теста с различными начинками. Кулебяки – это большие закрытые (полностью защипнутые) пироги весом от 1 кг и более. Расстегаи – это, по сути, пирожки, весящие 100–200 г, «открытого» типа, то есть защипнутые таким образом, чтобы была видна часть начинки.

Тесто для этих изделий можно обогащать различными добавками, например морковным соком.

Тесто для кулебяк и расстегаев:

Молоко – 0,5 л яйца – 2 шт.
дрожжи свежие – 50 г
масло растительное – 100 г
сахарный песок – 2 ст. ложки
соль – 1 ч. ложка
морковный сок – 100 г
мука – 1–1,2 кг и еще сколько замесится

Приготовление

Распустить дрожжи в небольшом количестве подслащенного теплого молока. Остальное теплое молоко вылить в кастрюлю, добавить яйца, морковный сок, соль, сахар и распущенные дрожжи. Все перемешать и, добавляя небольшими порциями просеянную муку, замесить однородное не очень густое тесто. В конце замеса добавить растительное масло (или растопленное сливочное). Правильно замешанное тесто не должно прилипать к рукам. Тесто поставить в теплое место, накрыв его чистой тканью или полотенцем, и выждать, пока оно не поднимется. Для подготовки к разделке подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол или разделочную доску и еще раз вымесить.

Кулебяка с мясной начинкой

Мясо – 1 кг
лук репчатый – 300 г
тесто дрожжевое – 1 кг
перец черный молотый – ¼ ч. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Лук репчатый очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Мясо промыть, нарезать кусочками, обжарить на сковороде и пропустить через мясорубку. В него добавить пассерованный репчатый лук, все посолить и поперчить, перемешать. Из теста, подготовленного к разделке, раскатать два одинаковых прямоугольных пласта толщиной примерно в 1 см (и размером, соответствующим противню). Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень, на него равномерным слоем по всей поверхности разместить приготовленную начинку, накрыть ее вторым пластом и защипнуть края пластов по всему периметру. Сформированную кулебяку поставить на расстойку (то есть выдержать 15–20 мин при комнатной температуре), затем верх кулебяки смазать яичным желтком, смешанным с подслащенным молоком (на 1 желток ¼ стакана молока и 1 ч. ложка сахарного песка), сделать ножницами надрезы. Выпекать в духовке при 190°–210 °С в течение 30–40 мин.

Кулебяка с капустной начинкой

***К*апуста – 1 кг**
яйца – 5 шт.
масло сливочное – 100 г
соль – по вкусу
тесто дрожжевое – 1 кг

Приготовление

Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту белокочанную мелко посечь, залить небольшим количеством кипятка, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и затем отжать. В подготовленную капусту добавить измельченные яйца и растопленное сливочное масло, все посолить и тщательно перемешать. Используя приготовленную начинку, сформировать и испечь кулебяку таким же образом, как и кулебяку с мясной начинкой.

Расстегаи с рыбной начинкой

Рыбное филе – 0,5 кг
лук репчатый – 100–150 г
перец черный молотый – ¼ ч. ложки
тесто дрожжевое – 0,5 кг

Приготовление

Лук репчатый очистить, мелко нарубить и пассеровать на растительном масле. Рыбное филе нарезать кусочками и обжарить на растительном масле с двух сторон, соединить с пассерованным репчатым луком, поперчить, тщательно перемешать. Тесто разделить на кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером с чайное блюдце и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить примерно по 2 ст. ложки приготовленной начинки. Накрывая начинку краями лепешки, защипнуть кромки лепешек с двух сторон таким образом, чтобы сформировался пирожок с верхним «швом», посредине которого должен быть просвет-»оконце», через которое видна начинка.

Подготовленные расстегаи уложить на противень, смазанный растительным маслом, выдержать для расстойки 20–30 мин, смазать смесью яичного желтка с подслащенным молоком (на ¼ стакана молока 1 желток и 1 ч. ложка сахара) и испечь в духовке при 180°–200 °С.

Расстегаи с рыбной начинкой подаются с ухой либо рыбным бульоном. Небольшое количество рыбного бульона добавляется непосредственно в начинку испеченных расстегаев через оставшееся «оконце».

Расстегаи с другой начинкой формируются, готовятся к выпечке и выпекаются таким же образом, как и расстегаи с рыбной начинкой.

Расстегаи с мясной начинкой

Мясо (любое) – 0,5 кг
***лук* репчатый – 200 г**
***перец черный молотый – ¼* ч. ложки**
соль – по вкусу

Приготовление

Мясо нарезать кусочками и, обжарив на сковороде, пропустить через мясорубку. Лук репчатый очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Перемешать провернутое мясо с пассерованным луком, добавив соль и перец. Расстегаи с мясной начинкой подаются с мясным бульоном, этот же бульон добавляется в «оконце» готовых расстегаев.

Расстегаи с начинкой из куриного мяса

Курица жирная – 1–1,5 кг
морковь – 200 г
лук репчатый – 200 г
сельдерей (коренья) – 100 г

Приготовление

Разделанную тушку курицы отварить целиком вместе с очищенной морковью, сельдереем и репчатым луком. Бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и мелко порубить вместе с кожей и потрошками. Сырой репчатый лук очистить, очень мелко нарезать, пассеровать на курином жире и смешать с измельченным куриным мясом, посолив все по вкусу.

Расстегаи подают с процеженным куриным бульоном, подсоленным по вкусу.

Расстегаи с грибной начинкой

Грибы сухие – 50–700 г
грибы свежие – 500 г
лук репчатый – 100 г
рис отварной рассыпчатый – 1 стакан
соль – по вкусу

Приготовление

Грибы сухие промыть и замочить на несколько часов, затем отварить в этой же воде и отжать. Вынув из отвара, мелко нарезать. Лук репчатый очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Свежие шампиньоны перебрать, промыть и мелко нарубить. Соединить подготовленные отваренные и сырые грибы, пассерованный репчатый лук и отварной рис, посолить и перемешать.

Расстегаи с такой начинкой можно подать с грибным бульоном из отвара, в котором варились сушеные грибы. Для приготовления бульона в отвар необходимо добавить пассерованный репчатый лук и мелкие сырые шампиньоны, прокипятить его 2–3 мин, а при подаче на стол заправить измельченной зеленью укропа. Этот же бульон рекомендуется добавить в начинку расстегаев.

Расстегаи с начинкой из зелени

Шпинат – 500 г
лук зеленый – 200 г
укроп (зелень) – 100 г
яйца – 5 шт.

Приготовление

Зелень тщательно промыть, измельчить. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Все соединить, аккуратно перемешать.

При формировании расстегаев в начинку рекомендуется добавить небольшой кусочек сливочного масла (приблизительно 5 г на каждый). Подают расстегаи с рыбным, мясным или овощным бульоном.

Расстегаи с начинкой из тыквы

Тыква – 0,5 кг
лук репчатый – 200 г
чеснок – 50 г
соль – по вкусу

Приготовление

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, пассеровать вместе с измельченным репчатым луком, поперчить, немного посолить, добавить раздавленный чеснок. Подать с овощным бульоном.

Курник

Тесто для курника:
Масло сливочное – 250 г
сметана – 300 г
сода пищевая – ½ ч. ложки
мука – сколько замесится
соль – по вкусу
Начинка для курника:
Курица – 1 кг
лук репчатый – 600 г
сыр – 300 г
яйца – 5 шт.
масло сливочное – 100 г

Приготовление

Масло смешать со сметаной, разминая руками. Подсыпав муку, добавив соду и соль, замесить тесто, выдержать при комнатной температуре 20–30 мин и раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см такой величины, чтобы при укладке на противень свисающие края позволяли полностью накрыть и защипнуть начинку курника.

Начинка – многослойная. Первый слой – разобранное на кусочки мясо разваренной курицы. Готовят ее на медленном огне под крышкой с небольшим количеством воды либо без воды в духовке, поместив в стеклянную банку, накрытую крышкой из фольги. Вторым слоем укладывают нашинкованный и пассерованный на сливочном масле репчатый лук. Третьим слоем – натертый на крупной терке сыр. Сверху все заливают сырыми яйцами, причем желтки должны быть целыми, как в яичнице-глазунье. Предпочтительнее размещать их по периметру курника и одно – в середине. Уложенную таким образом начинку накрывают краями пласта и защипывают очень аккуратно, чтобы сохранилась целостность желтков. В центре курника оставляют «окно», из которого выглядывает яичный желток. Сформированный курник помещают в разогретую духовку и выпекают 45 мин при 180 ˚С. Подают к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Курник можно приготовить и на дрожжевом тесте.

Пирожки печеные

Тесто для пирожков:
Мука пшеничная – 1 кг
молоко – 0,5 л
яйца – 2 шт.
сахарный песок – 2 ст. ложки
масло растительное – 2 ст. ложки
дрожжи свежие – 30 г
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

В теплом молоке распустить дрожжи, добавить яйца, соль и сахар. Подсыпая просеянную муку, замесить не очень крутое тесто, добавив в конце процесса растительное масло. Оставить тесто в теплом месте, накрыв его тканью, на 2–2,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме примерно в два раза («подойдет»), обмять его руками, дать выстояться еще примерно 40–50 мин, сделать вторую обминку и выложить на посыпанную мукой разделочную доску или чистую поверхность стола.

Отрезая куски от приготовленного теста, раскатать их на круглые лепешки толщиной примерно в 1 см и размером с чайное блюдце. На середину лепешек уложить начинку (по 2–3 ст. ложки), с трех сторон защипнуть над ней края лепешки таким образом, чтобы сформировался пирожок треугольной формы. Сформированные пирожки-треугольники уложить на смазанный растительным маслом противень, выдержать 20–25 мин (дать расстояться) при комнатной температуре, смазать сладким чаем, поместить в разогретую духовку и испечь при 190–200 °С. Вынув из духовки, смазать пирожки сладким чаем еще раз.

Начинка из мяса и овощей
Мясо – 500 г
тыква или кабачки – 300 г
лук репчатый – 100 г
чеснок – 2–3 зубчика
перец черный молотый – ¼ ч. ложки
соль – по вкусу

Приготовление

Мясо промыть, нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку, используя решетку с большими отверстиями, затем пожарить на сковороде в собственном жире, добавить перец и соль. Лук репчатый очистить и измельчить. Чеснок разобрать на зубчики, очистить от шелухи, нарезать мелко, пассеровать на растительном масле вместе с репчатым луком. Пассерованные лук и чеснок разделить на 3 части. Тыкву (или кабачки) вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и натереть на крупной терке. Одну часть лука с чесноком добавить в мясо, другую – в натертую тыкву, вторую часть использовать для начинки. В каждый угол лепешки уложить по 1 ст. ложке начинки, защипнуть, сформировав треугольники.

Начинка грибная:

Шампиньоны свежие – 500 г

лук репчатый – 100 г

соль – по вкусу

Приготовление

Шампиньоны перебрать, промыть и мелко порубить. Лук репчатый очистить, мелко нарезать и пассеровать на сливочном или растительном масле. Соединить измельченные сырые шампиньоны с пассерованным луком, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Пирожки, жаренные во фритюре

Тесто:
См. рецепт дрожжевого теста выше.
Начинка мясная:
Мясо жареное – 500 г
лук репчатый – 200 г
перец черный молотый – по вкусу
соль – по вкусу

Приготовление

Репчатый лук очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле. Мякоть жирной свинины, постной говядины, куриное мясо нарезать кусочками и пожарить на сковороде в собственном жире до готовности. Пропустить через мясорубку вместе с подготовленным репчатым луком, добавить черный молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Начинка грибная:
Шампиньоны свежие – 500 г
грибы сушеные – 50–100 г
лук репчатый – 100 г
соль – по вкусу

Приготовление

Свежие шампиньоны перебрать, промыть и мелко нарезать. Лук репчатый очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Сухие грибы (лучше белые) промыть, замочить в воде на 2–4 часа, отварить в ней же до готовности и пропустить через мясорубку. Смешать провернутые отварные грибы с репчатым луком и мелко нарезанными сырыми шампиньонами, посолить по вкусу.

При жарке пирожков во фритюре выделяющийся из шампиньонов сок остается в начинке, благодаря чему она становится очень сочной.

Начинка яблочная:
Яблоки – 500 г
сахарный песок – 2 ст. ложки
корица – ½ *ч. ложки*

Приготовление

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими ломтиками, пересыпать сахарным песком и потушить до полуготовности (припустить). Затем добавить порошок корицы и перемешать.

Кекс ореховый

Яйцо – 1 шт.
орехи (ядра) – 100 г
молоко – 0,2 л
сахарный песок – 300 г
мука – 2 стакана
сода – 1 ч. ложка
корица – ¼ ***ч. ложки***

Приготовление

Растереть сахар и яйцо, добавляя молоко и муку. Замесить тесто, положив в него размельченные ядра орехов, соду и корицу. Тесто должно быть, как густая сметана. Заполнить формочки и выпекать в духовке.

Пирожные из заварного теста

Масло сливочное – 200 г
мука – 300–350 г
яйца – 10 шт.
молоко – 200 г
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Молоко налить в кастрюлю с толстым дном, туда же положить сливочное масло, посолить, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения и быстро вмешать, всыпая тонкой струйкой, всю муку. В образовавшееся заварное густое тесто добавлять яйца по одному, тщательно размешивая.

Из приготовленной эластичной массы чайной ложечкой сформировать

«колобки» или короткие «колбаски», уложить их на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин. Затем, снизив температуру до 100 °С, выдержать еще 10 мин и выключить духовку. Подождав, когда она остынет, вынуть противень.

В нормально выпеченном изделии должна быть хорошо сформирована внутренняя полость, в которую вы поместите понравившуюся вам начинку-крем, выбрав его из предлагаемых ниже рецептов.

Крем из сгущенного молока
Масло сливочное – 200 г
молоко сгущенное – 100 г
яйца (желтки) – 2 шт.

Приготовление

Сливочное масло растереть вместе со сгущенным молоком, смесь взбить, соединяя постепенно с яичными желтками. Для ароматизации добавить ванилин или другую пряность, либо 30–50 г ликера.

Крем яблочный
Яблоки – 300 г
яйца (белки) – 2–3 шт.
сахарный песок – 100 г

Приготовление

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко нарезать, засыпать сахарным песком, варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока они не разварятся. В кипящую массу постепенно влить яичные белки, непрерывно взбивая ее венчиком, снять с огня и остудить.

Крем ореховый

Орехи (ядра) – 100 г
масло сливочное – 100 г
молоко сгущенное – 100 г

Приготовление

Орехи (ядра) грецкие или фундук прокалить на сухой сковороде, измельчить в кофемолке и, постепенно добавляя сгущенное молоко и сливочное масло, взбить миксером.

Крем шоколадный

Шоколад – 50 г
масло сливочное – 100 г
молоко сгущенное – 50 г

Приготовление

Разогреть шоколад на паровой бане, добавить сливочное масло, сгущенное молоко и тщательно перемешать в однородную массу.

Крем ягодный

Ягоды свежие – 100 г
сахарный песок – 100 г
сливки 30 % жирности – 100 г

Приготовление

Любые спелые ягоды (черную или красную смородину, клубнику, малину, чернику, ежевику и др.) промыть, добавить сахарный песок и растереть так, чтобы получилась однородная масса. Нагреть ее до закипания, протереть в горячем виде через сито и остудить, затем, добавляя сливки, все тщательно перемешать и взбить миксером.

Вместо сливок можно использовать сливочное масло, втирая

его небольшими порциями в остывшую ягодную массу.

Крем заварной «Яичный»

Яйца (желтки) – 10 шт.
сливки – 400 г
сахарный песок – 100 г
крахмал – 1 ст. ложка
ванилин – на кончике ножа

Приготовление

В кастрюле с толстым дном соединить яичные желтки с сахарным песком и крахмалом, добавляя сливки, взбить венчиком или миксером.

Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания, снять с огня, добавить ванилин (или любой другой ароматизатор), перемешать и остудить.

Пончики к рождеству

Молоко – 200 г
яйца (желтки) – 10 шт.
масло сливочное – 200 г
мускатный орех – 1 шт.
мука – 5–6 стаканов
дрожжи свежие – 50 г
сахарный песок – 1 ст. ложка
соль – ½ ч. ложки

Приготовление

Свежие дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром. Яичные желтки смешать с теплым молоком, подсыпая муку, замесить тесто, добавив распущенные дрожжи, сливочное масло, натертый на мелкой терке мускатный орех и соль. Тесто хорошо вымесить и дать ему подойти, затем сформировать из него круглые шарики (пончики) размером с куриное яйцо, поместив внутрь каждого по одной ягодке вишни (без косточек), кусочек ореха или шоколадки. Жарить пончики с начинкой в большом количестве растительного масла (во фритюре). Уложить в вазочку, посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Воздушный пирог из яблок

Яблоки – 500 г
яйца – 3 шт.
манная крупа – 50 г
сахарный песок – 100 г
соль – ¼ ч. ложки

Приготовление

Яблоки любых сортов потушить в небольшом количестве воды либо испечь в духовке и горячими протереть через сито. В полученную массу добавить сахарный песок и нагреть ее до кипения, вбить яйца одно за другим, непрерывно перемешивая и втирая их таким образом, чтобы они заварились. Затем вмешать предварительно обжаренную на сковороде до нежно-кремового цвета манную крупу. Загустевшую массу выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень или в форму и испечь в духовке.

Хворост

Сметана или майонез – 100 г
яйцо – 1 шт.
соль – по вкусу
мука пшеничная – сколько замесится

Приготовление

На сметане и яйцах замесить густое тесто, добавив по вкусу соль, раскатать из него тонкий лист (как на домашнюю лапшу), нарезать широкие полоски. Посредине полосок сделать продольный разрез на всю длину, но не разрезая краев. Сгибая полоску, вставить один ее конец в прорезь и потянуть его, выпрямляя полоску, – при этом разделенные разрезом части полоски перекрутятся и сформируется объемное фигурное изделие. Фигурные заготовки пожарить на растительном масле, откинуть на дуршлаг, чтобы масло стекло. Затем, уложив на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Штрудель с яблоками

Тесто:
Мука – 600–700 г
яйца – 3 шт.
масло растительное – 2 ст. ложки
вода – 300 г
соль – ½ ч. ложки
Начинка:
Яблоки – 1 кг
сахарный песок – 100–200 г

Приготовление

Яйца смешать с водой, добавив растительное масло и соль. Всыпая небольшими порциями муку, замесить крутое тесто и дать ему выстояться 20–30 мин, раскатать на тонкие лепешки диаметром 30–40 см или чуть больше, рассчитывая, чтобы штрудель уместился на противне вашей духовки. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, уложить равномерно по всей поверхности лепешки, посыпать сахарным песком. Лепешки свернуть в виде рулета, уложить на противень «швом» кверху, смазать желтком, взбитым с сахаром и молоком. Запекать в духовке при 180–200 °С в течении 25–30 мин.

Морковный торт

Морковь сырая мелконатертая – 1,5 стакана
мука – 1,5 стакана
сахар – 1,25 стакана
мякоть ананаса – 0,5 стакана
изюм – 1 стакан
молотые грецкие орехи – 1 стакан
яйца – 3 шт.
масло растительное – 150 г
лимонный сок – 2 ст. ложки
сода пищевая, соль, корица молотая, гвоздика молотая, мускатный орех натертый, перец душистый молотый – по 1 ч. ложке

Приготовление

Морковь смешать с размятой мякотью ананаса, добавить растительное масло, муку, яйца, орехи, все тщательно размешать, добавляя при этом пряности, соль, соду и лимонный сок.

Приготовленным тестом заполнить форму, смазанную маслом, до самого верха. Поместить форму в разогретую духовку и выпекать 45 мин. Смазать верх готового торта смесью меда и сливочного масла: 6 ст. ложек меда, S ст. ложки сливочного масла. Мед смешать с растопленным маслом и взбить миксером.

Торт песочный с киви

Мука пшеничная – 400–500 г
масло сливочное – 300 г
сахарный песок – 100 г
майонез – 2 ст. ложки
сгущенное молоко – 2 ст. ложки
киви – 200–300 г
орехи грецкие (ядра) – 100 г

Приготовление

Растереть 200 г сливочного масла и сахарный песок, добавив майонез. В растертую массу добавить муку и замесить тесто. Разделив тесто на 4 части, раскатать из них коржи (лепешки) и испечь их в духовке. Под коржи на противень нужно уложить бумагу, так как тесто рассыпчатое, а с бумаги испеченные коржи снимаются легче. Торт формируется из двух укладываемых на тарелку коржей, между которыми помещается прокладка – начинка.

Для начинки 100 г сливочного масла растереть с 50 г размолотых грецких орехов, добавив 2 ст. ложки сгущенного молока. Сверху на всю поверхность торта укладывается слой из ломтиков очищенных плодов киви. Ломтики должны накрывать друг друга в виде рыбьей чешуи.

Пирог из щавеля

Тесто дрожжевое – 1 кг
щавель – 500–600 г
картофельный крахмал – 1 ст. ложка
масло растительное – 25 г
сахарный песок – 50 г
чай сладкий – 2 ст. ложки

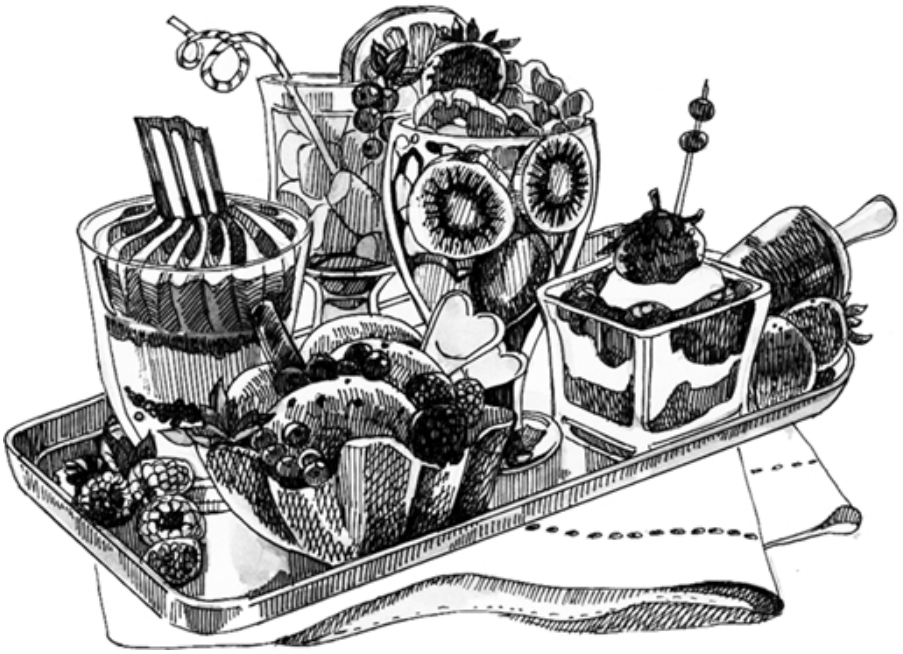
Приготовление

Замесить дрожжевое тесто, разделить на две части, раскатать один пласт по величине формы, в которой будет выпекаться пирог. Смазать форму растительным маслом. На пласт теста уложить мелко порезанный щавель, смешанный с картофельным крахмалом, посыпать сахарным песком. Из оставшегося теста сформировать еще один пласт и накрыть пирог сверху. Дать пирогу подойти, смазать крепко заваренным сладким чаем и поставить в духовку на 40 мин при 200 °С.

Кольцо слоеное с яблоками

Дрожжевое тесто раскатать в очень тонкий лист, смазать его растительным маслом и равномерно по всей поверхности уложить на него яблочную начинку, приготовленную по предыдущему рецепту. Лист с начинкой скатать в рулет-трубочку, затем свернуть кружочком. Запекать в разогретой до 180 °С в духовке в течение 30–35 мин.

Десерты и напитки



Чихирь из облепихи

Ягоды облепихи – 1 кг
листья лимонника – 100 г
сахарный песок – 1 кг
вода – 5 л

Приготовление

Оригинальным старинным домашним напитком с небольшим содержанием алкоголя является чихирь, – освежающий напиток из ягод, молодых стебельков и листьев садовых растений с добавлением пряных трав. Для приготовления чихиря можно использовать также фруктовые и ягодные отжимки, остающиеся после заготовки фруктовых и ягодных соков. Технология здесь очень проста. В чистую, желательно непрозрачную бутыль закладывается в соответствии с выбранным рецептом необходимое количество ягод, листьев и побегов и все заливается кипяченой теплой водой с растворенным в ней сахаром. Ягоды, листья и побеги должны быть хорошо промыты, ягоды, кроме того, необходимо раздавить. Бутыль закупоривается ватной или тканевой пробкой и выдерживается при комнатной температуре 10 дней. Затем содержимое бутыли процеживают, разливают в небольшие емкости (0,5 или 1 л), плотно закрывают пробками и хранят на холоде.

Чихирь – полезный витаминный напиток, хорошо утоляет жажду, возбуждает аппетит. Но употреблять его можно только взрослым людям, так как он является слабоалкогольным напитком.

Мороженое красносмородиновое

Сок красной смородины – 1 стакан
вода – 1 стакан
сахарный песок – 200 г
манная крупа – 2 ст. ложки

Приготовление

Растворить сахар в соке красной смородины, остудить. Воду нагреть до кипения и медленно всыпать манную крупу, все время помешивая. Кипятить 5 мин. Затем манный отвар остудить и взбить миксером. Когда масса станет пышной, влить в нее тонкой струйкой смородиновый сок с сахарным песком, не переставая при этом взбивать смесь. Взбитую массу охладить либо заморозить в холодильнике.

Мороженое клубничное

Клубника – 200 г
сахарный песок – 50 г
манная крупа – 1 ст. ложка
молоко – 200 мл

Приготовление

Клубнику вымыть, засыпать сахаром, после выделения сока протереть через сито, охладить. Молоко (сливки) вскипятить, засыпать, помешивая, манную крупу, варить 5 мин. Манный отвар остудить и взбить миксером до состояния пышной пены, затем, не переставая взбивать, влить в него протертую ягодную массу. Тщательно перемешанную и взбитую смесь охладить либо заморозить. По этому же рецепту готовят мороженое из малины и ежевики. Вместо молока можно использовать такое же количество сливок.

Мороженое сливовое

Сливы – 200 г
сахарный песок – 100 г
манная крупа – 2 ст. ложки
вода – 1 стакан

Приготовление

Сливу вымыть, освободить от косточек, засыпать сахаром, добавить $^1/_4$ стакана воды, поставить на огонь и довести до кипения. Затем всю массу протереть сквозь сито. Манную крупу сварить в 1 стакане воды, охладить и взбить миксером в пену, затем, продолжая взбивать, влить тонкой струйкой протертую сливовую массу. Перед подачей на стол охладить.

Точно так же можно приготовить абрикосовое мороженое.

Мороженое яблочное

Яблоки – 200 г
сахарный песок – 30 г
сливки – 50 мл

Приготовление

Яблоки вымыть, разрезать на крупные куски (семенную камеру не удалять!)

и пересыпать сахаром. Когда выделится сок, поставить на огонь и варить до мягкости. Разваренные яблоки протереть через сито, охладить и взбить миксером, вливая тонкой струйкой охлажденные сливки. Можно заменить сливки молоком.

Мороженое вишневое

Вишня – 200 г
сахарный песок – 100 г
сливки – 200 мл
манная крупа – 1 ст. ложка

Приготовление

Вишню вымыть, освободить от косточек, взбить миксером вместе с сахаром в однородную массу, охладить. Сливки нагреть до кипения, всыпать манную крупу, варить на медленном огне, помешивая, в течение 5 мин. Затем манный отвар остудить и взбить миксером до воздушного состояния, добавляя в него малыми порциями вишневую массу.

Конфеты «Орешки»

Ядра грецких орехов – 200 г
сахарный песок – 200 г
молоко – 250 г
яйца – 2 шт.

Приготовление

Ядра грецких орехов обжарить на сухой сковороде и пропустить через мясорубку. Из сахара и молока сварить сироп, хорошо его уварив. Теплый сироп смешать с дробленными орехами, сформировать конфеты в виде шариков, подсушить при комнатной температуре. Уложить в коробки из-под конфет.

Ореховые колбаски

Мука – 200 г
масло сливочное – 200 г
сахарный песок – 100 г
цукаты (любые) – 200 г
ядра орехов (любых) – 200 г

Приготовление

Смешать муку с сахарным песком и дробленными ядрами орехов, добавить масло и мелко нарезанные цукаты, замесить тесто, тщательно вымесить. Скатать длинные колбаски диаметром примерно 2 см, запечь их в духовке и теплыми разрезать на кусочки длиной 4–5 см. Обвалять в сахарной пудре.

Конфеты фруктовые

Картофельная мука (крахмал) – 200 г
яйца – 5 шт.
сироп фруктового варенья – 250 г
сахарная пудра – 30 г

Приготовление

Сироп любого фруктового варенья уварить до густоты меда, остудить до температуры парного молока и в теплый сироп вбить яйца. Смесь взбить, затем, не прекращая взбивания, тонкой струйкой всыпать картофельную муку. Из полученной массы скатать жгуты толщиной с палец и запечь их в духовке. Теплые жгуты разрезать на кусочки-подушечки и обвалять их в сахарной пудре. Конфеты уложить на хранение в коробки из-под фабричных конфет.

Конфеты из орехов и яичных желтков

Ядра орехов – 150 г
сахарный песок – 150 г
яйца (желтки) – 3 шт.

Приготовление

Ядра орехов измельчить, добавить к ним яичные желтки и сахарный песок, тщательно перемешать. Приготовленную массу чайной ложечкой разложить на смазанный маслом противень небольшими комочками. На каждый комочек сверху положить изюминку или кусочек чернослива, кураги. Конфеты запечь в духовке, а когда они остынут, обсыпать сахарной пудрой и уложить в картонные коробки. По такому же рецепту делают конфеты из орехов и яичных белков.

Конфеты «Орехи в молочном сахаре»

Сахарный песок – 500 г
молоко – 200 г
масло сливочное – 1 ст. ложка
ядра орехов (фундук) – 1 кг

Приготовление

Из молока и сахарного песка сварить, постоянно помешивая, на медленном огне сироп – до тех пор, пока он не приобретет цвет топленого молока. Сироп взбить, добавив в него сливочное масло. В горячую массу опустить ядра орехов. Выложить все на промасленный лист фольги или пергамента и подсушить при комнатной температуре.

Пастила из лесной рябины

Рябина лесная спелая – 1 кг
сахарный песок – 300 г
лимонная кислота – 3 г

Приготовление

Душистая, вкусная, с легкой горчинкой пастила из лесной рябины украсит любой праздничный стол. Пастила из рябины также является прекрасным средством для лечения острых простудных заболеваний.

Рябину опустить в кипящую воду на 3 мин, затем пропустить через мясорубку, добавить лимонную кислоту и сахарный песок, уварить. Когда масса загустеет (через 30–40 мин), теплую массу выложить на смазанную маслом фольгу, подсушить в духовке, разогретой до 60 °С, или при комнатной температуре. Разрезать на кусочки и уложить в коробки.

Конфеты морковные «Рыжик»

Морковь – 500 г
сахарный песок – 200 г
шоколад – 100 г
лимонная кислота – 3 г

Приготовление

Морковь вымыть, натереть на терке, смешать с сахарным песком, добавить лимонную кислоту, все выложить в кастрюлю и уваривать на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не подгорело, пока масса не загустеет, добавить натертый шоколад и хорошо вымесить. Из теплой массы сформировать конфеты в виде шариков. Готовые «конфеты» можно обвалять в размолотых вафлях, какао-порошке, сахарной пудре, сухом молоке, растертых шоколадных конфетах.

Конфеты из яблок

Яблоки – 1 кг
изюм – 200 г
орехи (ядра) – 100 г
сахарный песок – 300 г
мед – 2 ст. ложки

Приготовление

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с сахаром. Ядра орехов поджарить на сухой сковороде, смешать с промытым изюмом и пропустить через мясорубку. Яблоки с сахаром поместить на противне в духовку и уваривать (тушить) 20–30 мин, затем добавить измельченный изюм с орехами, мед и, перемешав, тушить еще 20 мин. Из загустевшей массы сформировать конфеты (помадки) и обвалять их в вафельных крошках.

Конфеты из абрикосов или слив

Абрикосы – 1 кг
сахарный песок – 100 г
орехи фундук – 250 г

Приготовление

Абрикосы вымыть, удалить косточки, уложить на противень, в каждую половинку положить щепотку сахара и по очищенному орешку. Поставить в духовку, разогретую до 200 ˚С. Как только абрикосы «закипят», перевести духовку на 100 ˚С и выдержать до подсыхания фруктов. Готовые абрикосы вынуть, остудить, уложить в коробки. Вместо абрикосов можно использовать сливы.

Рахат-лукум

Сахарный песок – 500 г
крахмал – 100 г
вода – 200 г
лиманная кислота – 3 г
орехи (ядра) – 100 г
ванилин – на кончике ножа

Приготовление

Сахар растворить в 100 г воды, полученный сироп и нагреть до кипения. Крахмал растворить в 100 г воды и влить в горячий сироп тонкой струйкой, интенсивно перемешивая. Затем добавить лимонную кислоту, ванилин, измельченные ядра орехов, перемешать и разлить в квадратные формочки для охлаждения. Охлажденную массу разрезать на кусочки и уложить в картонные коробки.

Тыква на десерт

Тыква – 1 кг
сахарный песок – 100 г
лимон или апельсин – 1 шт.

Приготовление

Тыкву вымыть, освободить от кожуры и семян, нарезать кусочками, пересыпать сахарным песком, добавить лимон или апельсин, нарезанные дольками, и имбирь. Через 1,5–2 часа, когда тыква даст сок, поставить на огонь и кипятить в течение 5 мин, остудить. Подавать тыкву охлажденной. Можно разнообразить блюдо, добавив взбитые сливки и посыпав сверху мелко растертыми орехами.

Вишня в сахаре

Вишня – 1 кг
сахарный песок – 300 г
яйца (белок) – 2 шт.
водка – 100 г

Приготовление

Вишню вымыть, уложить ее на противень в один слой, залить водкой, через сутки жидкость слить, а вишню обмакнуть во взбитый яичный белок и обвалять в сахарной пудре. Чтобы вишня равномерно покрылась тонким слоем пудры, ее нужно просеять через мелкое сито. Затем ягоды подсушить при комнатной температуре и уложить на хранение в картонные коробки из-под конфет.

Цукаты из ревеня

Ревень (черешки свежие) – 1 кг
сахарный песок – 300 г

Приготовление

Черешки ревеня тщательно промыть в холодной воде, нарезать кусочками одинакового размера (3–4 см), пересыпать сахарным песком. Выделившийся сок слить, черешки уложить на противень, посыпать сверху сахарным песком, поместить в разогретую духовку, выдержать до закипания массы по всей поверхности, затем сразу вынуть и подсушить при комнатной температуре либо в теплом духовом шкафу. Готовые цукаты уложить в картонные коробки из-под конфет, хранить при комнатной температуре. Выделившийся сок можно законсервировать, прокипятив его и сразу же закатав в стерилизованные банки.

Цукаты из черноплодной рябины

Черноплодная рябина – 1 кг
сахарный песок – 200–300 г
лимонная кислота – 5 г

Приготовление

Черноплодную рябину пробланшировать 2–3 мин, осушить полотенцем, разложить на противне в один слой, пересыпать сахарным песком, поместить в раскаленную духовку. Как только закипит по всей поверхности, снизить температуру до 80 °С и держать на этой отметке 15–20 мин. Затем вынуть ягоды из духовки и горячими выложить на фольгу или в тарелку, пересыпав сахарным песком. После охлаждения уложить в коробки.

Напиток к праздничному столу

Натуральный сок любой – 2 л
вино сладкое (типа кагор) – 1 бутылка
лимон – 1 шт.

Приготовление

Смешать сок и вино, добавить нарезанный тонкими кружочками лимон (вместе с кожурой, но с удаленными семенами, чтобы напиток не горчил). Поставить смесь в закрытом крышкой сосуде в холодильник и охладить. При подаче на стол в каждый бокал добавить кубик льда. Вместо лимона можно употребить апельсин либо грейпфрут.

Такой напиток с малым содержание алкоголя вкусен, ароматен, полезен, бодрит и молодых, и пожилых.

Кефир с соком черноплодной рябины и свеклы

Кефир – 400 г
свекольный сок – 50 г
сок черноплодной рябины – 50 г
сахарный песок – 30 г

Приготовление

Свеклу вымыть, обдать кипятком и отжать из нее сок (лучше соковыжималкой). Кефир или иной кисломолочный продукт смешать с соком черноплодной рябины (легче изготовить его с помощью электросоковыжималки или использовать консервированный сок), добавить свекольный сок, сахар и взбить миксером в пышную пену. Подавать в охлажденном виде.

Квас из столовой свеклы и сливы

Свекла столовая – 1 кг
слива – 1 кг
вода – 5 л
сахар – 500 г

Приготовление

Свеклу вымыть, очистить, нарезать крупными кусками. Сливы вымыть, удалить косточки. Уложить свеклу и сливы в стеклянную банку, залить остуженной кипяченой водой, добавить сахар, накрыть воздухопроницаемой крышкой и оставить для сбраживания при комнатной температуре.

Чихирь красносмородиновый с листьями лимонника

Ягоды красной смородины – 1 кг
листья лимонника – 50 г
листья ежевики – 200 г
листья и веточки вишни – 500 г
сахарный песок – 1 кг
вода – 5 л

Приготовление

Воду вскипятить. Смешать все ингредиенты, дать настояться в течение 30 мин. Подавать к столу в теплом или охлажденном виде.

Чихирь земляничный

Земляника лесная, цветущие кустики с кореньями – 500 г
ягоды любые – 2 кг
вишневые листья и веточки – 200 г
листья и побеги ежевики – 200 г
сахарный песок – 1 кг
вода – 5 л

Приготовление

То же, что и в предыдущем рецепте.

Чихирь из шиповника

Шиповник ягоды свежие – 1 кг
малина ягоды свежие – 200 г
ирга ягоды свежие – 200 г
сахарный песок – 1 кг вода – 5 л

Приготовление

То же, что и в предыдущем рецепте.

Чихирь из крыжовника с мятой и душицей

Ягоды крыжовника – 2 кг
листья мяты свежие – 100 г
листья душицы свежие – 100 г
сахарный песок – 1 кг
вода – 5 л

Приготовление

То же, что и в предыдущем рецепте.

Клюквенный морс

Клюква – 200 г
сахарный песок – 150 г
вода – 1 л

Приготовление

Ягоды промыть, размять, из полученной массы отжать сок. Оставшиеся выжимки залить водой, добавить сахарный песок, довести до кипения и проварить 5 мин. Остудить, процедить и смешать с ранее отжатым соком. Можно употреблять в охлажденной виде.

Кефир со шпинатом и морковным соком

Кефир – 200 г
сливки – 100 г
морковный сок – 100 г
шпинат – 100 г
сахарный песок – 30 г

Приготовление

Шпинат вымыть и залить крутым кипятком, после остывания вынуть из воды и протереть через мелкое сито или измельчить миксером, добавив сахар и кефир. Смесь вылить в прозрачные стаканы, наполнив их до половины. Затем отдельно взбить в миксере сливки, смешанные с морковным соком, и долить ими доверху стаканы с «зеленым» кефиром таким образом, чтобы слои кефира и сливок не перемешивались и получился слоеный коктейль.

Кефир с земляникой (клубникой)

Кефир – 500 г
сливки – 200 г
земляника – 200 г
сахарный песок – 50 г

Приготовление

Землянику вымыть и измельчить миксером, постепенно добавляя сначала сливки, а затем кефир и сахар. Всю массу взбить до состояния пышной пены.

Вместо кефира можно использовать простоквашу или другие кисломолочные продукты. Напиток можно готовить и без сахара.

Кефир с черной смородиной

Кефир – 500 г
сливки – 300 г
черная смородина – 200 г
сахарный песок – 50 г

Приготовление

Ягоды черной смородины вымыть, обдать кипятком и протереть через сито или измельчить миксером, затем взбить в пышную пену, постепенно добавляя сливки, сахар и кефир (простоквашу, ацидофилин или другие кисломолочные продукты).

Кефир с малиной

Кефир – 500 г
малина – 200 г
сахарный песок – 50 г

Приготовление

Малину вымыть, протереть через сито или отжать сок через марлю. Добавляя в протертую массу кефир или иной кисломолочный продукт и сахар, взбить ее миксером в пышную пену.

Кефир с абрикосами

Кефир – 500 г
сливки – 100 г
абрикосы – 200 г
сахарный песок – 20 г

Приготовление

Спелые мягкие абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и вынуть косточки. Протереть через мелкое сито или измельчить миксером, постепенно добавляя сначала сливки и сахар, а затем кефир или иной кисломолочный продукт. Взбить до состояния пышной пены.

Кефир с яблоками и морковным соком

Кефир – 500 г
яблоки – 200 г
морковный сок – 50 г
сахарный песок – 30 г

Приготовление

Яблоки вымыть, испечь в духовке либо на сковороде и протереть через сито или измельчить миксером. Яблочное пюре взбить, постепенно добавляя в него морковный сок, кефир или иной кисломолочный продукт и сахар.

Взвар

Прекрасными вкусовыми и целебными свойствами обладает взвар, приготовленный из сухофруктов. Сухофрукты (яблоки, груши, чернослив, абрикосы) залить холодной водой и дать настояться в течение 8–10 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 20 мин, снять с огня, дать остыть, процедить и пить. При желании добавить сахар и мед.

Чай витаминный из ягод

Шиповник – 1 часть
рябина – 1 часть
малина – 1 часть
сахар – 3 части

Приготовление

Ягоды шиповника и рябины бланшировать в течение 1 мин в кипящей воде. Затем ягоды шиповника, рябины и свежесобранные ягоды малины высушить в духовке. Сухие ягоды размолоть в кофемолке, порошок просеять через сито. Добавить в просеянный порошок сахарный песок, тщательно перемешать и засыпать в стеклянные банки для хранения. Банки закрыть крышками. Чай употребляют и при простудных заболеваниях. На стакан кипятка берут 2 ст. ложки порошка.

Чай витаминный из листьев

Смородина черная, листья – 1 часть
малина, листья – 1 часть
жимолость, листья – 1 часть

Приготовление

Свежесорванные листья малины, смородины и жимолости высушить, измельчить, порошок хорошо перемешать и засыпать в стеклянные банки для хранения. Чай из листьев употребляют и при простудных заболеваниях. В стакане кипятка заваривают 1 ст. ложку порошка.

Чай из цветков ежевики

Цветки ежевики – 1 часть
сахар или мед – по вкусу

Приготовление

Цветы собирают вместе с нежными верхушечными частями. Заваривают как обычный чай по 1 столовой ложке на стакан кипятка. Если добавить кружочек лимона и чайную ложку меда, то это будет необыкновенно вкусный и ароматный чай, обладающий целебными свойствами. Чай из цветков ежевики помогает и при простудных заболеваниях, снижает температуру, снимает интоксикацию, предупреждает грипп и инфекционные заболевания.

Фруктовый чай из яблочной и грушевой кожуры

Яблоки или груши, кожура – 2 части
сахар – 1 часть

Приготовление

Оставшуюся после переработки фруктов кожуру и сердцевину высушить в духовке, размолоть в кофемолке, просеять и смешать с сахарным песком. Для хранения засыпать в стеклянные банки и закрыть крышками. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

Чай из айвы японской

Айва японская, плоды – 1 часть
сахар – 2 части

Приготовление

Айву вымыть, натереть на крупной терке, высушить в духовке, размолоть в кофемолке, просеять и смешать с сахарным песком. Засыпать в стеклянную банку. Хранить, как и все сухие заготовки для напитков, при комнатной температуре. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

Чай из рябины

Рябина лесная, ягоды – 1 часть
сахар – 1 часть

Приготовление

Ягоды рябины очистить от веточек, вымыть и бланшировать 1 мин в кипящей подсоленной воде (на 1 л воды 1 чайная ложка соли). Высушить ягоды в духовке, размолоть в кофемолке, просеять и смешать с сахарным песком. Для хранения засыпать в стеклянные банки. Для приготовления чая заваривают 2 ст. ложки порошка в стакане кипятка.

Кипрейные чаи

В далекие времена на Руси пользовался спросом чай из кипрея, да и растение-то называлось не кипреем, а иван-чаем. Уверяют даже, что по поставкам в Европу из России первое место принадлежало не пеньке и хлебу, а иван-чаю!

Этому можно поверить, если попробовать кипрейный чай, заваренный из верхушек кипрея, собранных в период бутонизации и высушенных в тени. Для этого растение раскладывают тонким слоем или развешивают завязанным в тонкие пучки. Еще более полезным и ароматным будет кипрейный чай, если он заваривается вместе с другими высушенными пряными растениями.

Приготовление таких чаев несложно: 1 ложка выбранной по вашему вкусу смеси из приведенных ниже рецептов заливается стаканом кипятка, настаивается 5–10 мин, и напиток готов.

Чай кипрейный мятный

Кипрей – 1 часть
мята перечная – 1 часть

Чай кипрейный с мелиссой

Кипрей – 1 часть
мелисса – 1 часть

Чай кипрейный с котовником

Кипрей – 1 часть
котовник – 1 часть

Чай кипрейный с монардой

Кипрей – 1 часть
монарда – 1 часть

Чай кипрейный с иссопом

Кипрей – 1 часть
иссоп – 1 часть

Чай кипрейный с базиликом

Кипрей – 1 часть базилик фиолетовый – 1 часть

Чай кипрейный с листом черной смородины

Кипрей – 1 часть
лист черной смородины – 1 часть

Чай кипрейный с лофантом анисовым

Лофант анисовый – 1 часть
кипрей – 1 часть

Домашние вина и настойки

Домашняя винная закваска

При изготовлении вина из плодов и ягод в качестве закваски используются винные дрожжи, приготовленные в специальных лабораториях. Лаборатории обычно расположены при институтах плодоводства. Но если у вас нет возможности купить такой винный материал-закваску для вина, сделайте сами. Возьмите ягоды малины или земляники, крыжовника, смородины (любой), сполосните холодной водой, разомните ягоды и добавьте сахар (в пропорции 3:1). Поставьте в темное теплое место на 2–3 дня. Когда ягоды забродят, виноматериал готов. Норма закладки разводки винных дрожжей составляет, как правило, 3 % от всего объема сбраживаемого сусла. В случае, если домашняя закваска из свежих ягод не удается, а это может быть после обильных дождей, когда винные дрожжи смываются с поверхности ягод, а также, когда потребуется поставить вино на брожение поздней осенью или зимой (например, вино из рябины), то закваску можно приготовить из изюма или инжира. Для этого достаточно горсть изюма залить 2 стаканами теплого 10 %-ного сахарного сиропа и выдержать при комнатной температуре в темном месте 3–4 дня под ватной пробкой, после чего жидкость отцедить и использовать так же, как обычные селекционные винные дрожжи из свежих ягод. Можно ягоды изюма и инжира целиком опустить в сусло.

Сбраживание сусла

Посуду, в которой будет проходить сбраживание, не доливают суслом примерно на $^1/_3$, чтобы в начале процесса при бурном брожении сусло не вылилось через край. Для получения качественного вина посуду (а это обычно стеклянная бутыль), в которой проводят сбраживание, закрывают водяным затвором, по-другому его называют также бродильным шпунтом. Водяной затвор (еще его называют гидравлическим затвором) препятствует попаданию воздуха (а с ним и вредных для вина микроорганизмов) в бутыль, позволяя в то же время свободно выходить из нее выделяющемуся при брожении углекислому газу. Простейший самодельный водяной затвор – это подогнанная под горловину бутыли пробка с пропущенным сквозь нее шлангом. Пробка плотно закрывает горловину, один конец шланга сквозь пробку сообщается с пространством под пробкой, а другой свободный конец опущен в сосуд с водой. Выделяющиеся при брожении газы выводятся через шланг и в виде пузырьков через слой воды. Эта же вода препятствует» обратному движению и не дает возможности попадать в бутыль воздуху. Водяной затвор, как нетрудно догадаться, является также и индикатором процесса брожения, по нему можно определить, какое идет брожение – бурное или тихое, по нему же устанавливают окончание брожения: как только прекратилось прохождение через слой воды пузырьков газа – брожение закончилось. В магазинах можно приобрести бродильные шпунты промышленного изготовления самых различных конструкций.

Вино из березового сока

Березовый сок – 10 л
лимоны – 3 шт.
сахарный песок – 2 кг

Приготовление

Лимоны вымыть, снять цедру (стереть мелкой теркой), отжать сок. В березовый сок добавить сахарный песок, отжатый лимонный сок, лимонную цедру и винные дрожжи. Поместить все в бутыль, поставить водяной затвор и выдержать при комнатной температуре в темном месте до конца брожения. Затем снять с осадка, разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение.

Вино домашнее виноградное

Виноград обмыть холодной водой, снять с веточек, поместить в чистую тару, растолочь деревянным пестиком, накрыть тканью и поставить на 3–4 дня в теплом месте, затем отжать сок, добавить в него сахар (на 1 л сока 100 г сахара), вылить сусло в стеклянную или глиняную посуду, поставить водяной затвор. Оставить в теплом месте до окончания брожения, затем снять с осадка и разлить по бутылкам.

Вино из голубики медовое

Голубика – 4 кг
сахарный песок – 1,5 кг
мед (любой) – 300 г
вода – 4 л

Приготовление

Ягоды голубики перебрать, промыть, размять. Полученную массу вместе с выделившимся соком вылить в чистый десятилитровый баллон, добавить

4 л прокипяченной остуженной воды, накрыть баллон воздухопроницаемой крышкой (тканью, ватным тампоном, двойным слоем марли – для предохранения от мошки) и оставить при комнатной температуре в затемненном месте на 4–5 дней. Забродившую мезгу отфильтровать для отделения сока, мезгу при этом отжать, добавить сахарный песок и растворенный в теплой воде мед, винные дрожжи. Приготовленное таким образом сусло налить в бутыль, позволяющую установить водяной затвор. Поставить в затемненном месте при комнатной температуре, выдержать до тех пор, пока не прекратится брожение. Затем вино слить с осадка, перелить в другой чистый баллон и выдержать в нем еще 1 месяц, но в холодном месте, после чего слить с осадка, разлить в бутылки и укупорить. Хранить вино в холодном темном помещении в горизонтальном положении.

Вино из груш

Для приготовления вина можно использовать не десертные, а малосъедобные в свежем виде сорта груш, в том числе и дикие лесные груши.

Груши – 10 кг
сахарный песок – 5 кг
вода – 10 л

Приготовление

Груши вымыть, раздробить (растолочь), добавить 1 кг сахарного песка, залить водой и выдержать 5 дней при комнатной температуре. Затем слить сусло, процедить, отжав жмых, добавить 4 кг сахарного песка, растворив его в небольшом количестве отлитого сусла, добавить винные дрожжи, поставить под водяной затвор. Часть сахарного песка можно заменить медом, от этого вино будет лучше. После окончания брожения вино снять с осадка (это можно проделать 2 или 3 раза), разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Вино из ежевики

Ежевика – 5 кг
листья ежевики – 200 г
сахарный песок – 3 кг
малина – 200 г
вода – 5 л

Приготовление

Ягоды перебрать, листья промыть. В ягоды добавить весь сахарный песок, растолочь, положить листья, винные дрожжи, залить водой и установить под водяной затвор. После окончания брожения снять с осадка, процедить, разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Вино из крыжовника желтых сортов

Крыжовник (ягоды зрелые) – 6 кг
сахарный песок – 5 кг
вода – 10 л
лимоны – 4 шт.

Приготовление

Хорошо вызревшие ягоды золотистого цвета вымыть, растолочь, добавить

1 кг сахарного песка, залить водой и оставить на 10 дней при комнатной температуре под воздухопроницаемой пробкой. Затем добавить оставшийся сахарный песок, растворив его в части отлитого сусла, туда же добавить цедру, стертую с 4 лимонов, и отжатый из них лимонный сок. Полученную смесь поставить под водяной затвор, выдержать до окончания брожения. После сбраживания снять с осадка, процедить. Жмых отцедить и выбросить. Вино, перелитое в чистую бутыль, выдержать 2 дня в прохладном месте, снять с осадка, разлить в бутылки, закупорить и поставить на хранение.

Вино из зрелого крыжовника

Крыжовник (ягоды зрелые) – 5 кг
сахарный песок – 3 кг
вода – 15 л

Приготовление

Крыжовник вымыть, растолочь, залить водой, добавить весь сахарный песок, винные дрожжи, поставить под водяной затвор и выдержать при комнатной температуре до конца брожения. Затем снять с осадка, процедить, жмых отцедить и выбросить.

Вино выдержать 2 дня в прохладном месте, снова снять с осадка, разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Настойка на базилике

На 0,5 л водки взять 100 г листьев фиолетового базилика. Настаивать 2–3 дня при комнатной температуре. Перед тем, как залить базилик водкой, его необходимо промыть в холодной воде, обсушить чистой тканью.

Настойка чесночная на семенах укропа

На 0,5 л водки взять 2–3 зонтика свежего укропа и 10 зубчиков свежего чеснока. Настаивать 2–3 дня при комнатной температуре.

Настойка с эстрагоном

На 0,5 л водки взять 2 веточки эстрагона. Настаивать в течение 1 недели при комнатной температуре.

Настойка тминная

На 0,5 л водки взять 1 ст. ложку семян тмина и веточку мяты. Настаивать в течение 1 недели при комнатной температуре.

Настойка на семенах кориандра

На 0,5 л водки взять 2 ст. ложки размолотых семян кориандра. Настаивать в течение 1 недели при комнатной температуре.

Водка белая московская, старинная

Имбирь – 50 г
калган – 50 г
шалфей – 50 г
мята – 50 г
спирт – 1,25 л
вода ключевая – 1,85 л

Приготовление

Имбирь, калган, шалфей и мяту залить спиртом, оставить настаиваться на 18 дней.

По истечении этого времени добавить в настойку 1,85 л ключевой воды, процедить через активированный уголь (на 1 литр кладется 10 таблеток активированного угля) и употреблять.

Водка старинная Ерофеич

Водка – 12 л
мята – 400 г
анис – 400 г
апельсиновые цукаты измельченные – 400 г

Приготовление

Мяту, анис и измельченные цукаты залить водкой, оставить настаиваться на 12 суток в теплое место.

По истечении этого времени водку можно употреблять. Ее можно слить, гущу залить повторно половинной пропорцией водки (6 л) и поставить на месяц в тепло.

Вино с миндальным ароматом на рябиновых ветках

Веточки рябины
вино десертное

Приготовление

Молодые побеги рябины очистить от коры, очищенные прутики нарезать кусочками, выложить ими на четверть посуду для перегонки, залить вином и перегнать сквозь активированный уголь (на 1 литр кладется 10 таблеток активированного угля).

Если миндальный запах ощущается не слишком сильно, добавить побольше рябиновых веточек.

Водка тминная скороспелая

Тмин – 800 г
вода ключевая – 1,85 л
водка

Приготовление

Приготовить тминную воду: процедить ее сквозь активированный уголь, добавить тмин и оставить в холодном месте на 10 дней. Эта вода может храниться в холодильнике или погребе несколько месяцев.

Для получения тминной водки добавить в тминную воду сахар и водку и подавать к столу.

Водка-запеканка

Водка – 1,85 л
сухие лимонные корки корица – 50 г
бадьян – 15 г
кардамон – 20 г
орех мускатный – 2 шт.

Приготовление

Сухие лимонные корки залить водкой и оставить на несколько дней. Затем процедить через активированный уголь и разлить по бутылкам толстого стекла. Все специи измельчить, орехи натереть на мелкой терке и засыпать в бутыль. Бутыль обмазать крутым тестом в 3 пальца толщиной и ставить в теплое место на 4 дня.

По истечении времени водку слить, добавить сахар, взяв на 1 литр по 2 стакана.

Ратафия из персиковых косточек

Персиковые косточки
водка – 1 л
сахар – 2,5 стакана

Приготовление

Персиковые косточки раздробить, полуторалитровую бутыль заполнить персиковыми косточками до половины объема. Заполнить доверху водкой и поставить в теплое место, на солнце на 4–5 недель.

Полученный настой слить, процедить, добавить сахар, хорошенько размешать.

Если нужно понизить градус напитка, то его следует перемешать с холодным, предварительно сваренным сахарным сиропом, который варится из указанного количества сахара и стакана кипятка. Готовую смесь процедить и разлить по бутылкам.

Сладкая водка из трех сортов фруктов

Вишня – 2,4 кг
смородина красная – 1,2 кг
малина – 1,2 кг малины
водка
сахар горький миндаль, корица, гвоздика.

Приготовление

Вишню, красную смородину и малину смешать, размять, переложить в миску и дать постоять 5–6 часов. Слить весь сок, отжав ягоды руками сквозь салфетку. На каждый литр сока добавить литр водки. На каждый литр получившегося напитка положить 500 г сахара, размешать до растворения сахара.

На каждый литр положить по 65 г измельченного миндаля, 4 г корицы и 2 г гвоздики. Все это смешать, разлить по бутылкам, закупорить плотно.

Эта ратафия должна стоять 6 недель на солнце и ежедневно раза 3–4 нужно ее взбалтывать.

По истечении времени ратафию слить, процедить, разлить по бутылкам и поставить в холодное место.

Водка тминная

Спирт – 3 л
тмин – 75 г
вода – 3 стакана
сахар – 3,5 стакана

Приготовление

Тмин добавить в спирт, закупорить и поставить на солнце на 2–3 недели.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.

Водка малиновая

Малина спирт – 3 л
вода – 3 стакана
сахар – 3,5 стакана

Приготовление

Спелую, сочную малину насыпать в бутыль по плечики и залить очищенным спиртом, чтобы все ягоды были слегка покрыты. Оставить на солнце на 3 дня.

На 3 л спирта взять 3 стакана воды и 3,5 стакана сахара. Воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Воду осторожно слить, разлить по бутылкам.

Водка с гвоздикой

Спирт – 3 л
вода – 4 стакана
гвоздика – 25 г
корица – 4 г
цедра лимонная – 10 г
сахар – 3,5 стакана

Приготовление

Гвоздику, лимонную цедру и корицу крупно истолочь, закупорить и поставить на солнце на 2–3 недели.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.

Для быстрой очистки нужно на 3 л водки взять 0,7–1,0 г соды, распустить ее в рюмке теплой воды, добавить в водку, хорошенько перемешивая, поставить в теплое место, процедить, разлить по бутылкам.

Водка с кардамоном

Спирт – 3 л
кардамон – 65 г
вода – 3 стакана
сахар – 5 стаканов

Приготовление

Кардамон измельчить, добавить в спирт, закупорить и поставить на солнце на 2–3 недели.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.

Водка мятная

Спирт – 3,2 л
мята сушеная – 100 г
вода – 4 стакана
сахар – 3,5 стакана

Приготовление

Мяту добавить в спирт, закупорить и поставить на солнце на 2–3 недели.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.

Водка анисовая

Спирт – 3 л
анис – 25 г
корица – 3 г
гвоздика – 3 г
лимонная цедра – 10 г
вода – 4,5 стакана
сахар – 4 стакана

Приготовление

Гвоздику, анис и лимонную цедру измельчить, добавить корицу, влить спирт, закупорить и поставить на солнце на 2–3 недели.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.

Водка лимонная или апельсиновая

Спирт – 3 л
лимонная или апельсиновая цедра – 200 г
вода – 3 стакана
сахар – 3,5 стакана

Приготовление

Лимонную или апельсиновую цедру залить спиртом, закупорить и поставить на солнце на 2–3 месяца.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.